Tomatengelee für 1 Liter

Schalotten und frischen Knoblauch in Olivenöl anschwitzen , die Kräuter dazugeben und kurz mit anschwitzen.

Tomatenmark und die geschälten Tomaten hinzufügen . Mit Gemüsebrühe auffüllen .

Kochen bis die Schalotten gar sind und mit dem Stampfer pürieren. Abschmecken mit Salz , Pfeffer , Chilli und etwas Essig .Alles durch ein Haarsieb passieren und dann wieder zum kochen bringen. Gelantine unterrühren bis sie sich richtig aufgelöst hat. Dann erkalten lassen.

|  |  |
| --- | --- |
| Tomatenmark | 0.05 |
| Geschälte Tomaten | 0.7 |
| Gemüsebrühe | 0.4 |
| Thymian | 0.02 |
| Mayoran | 0.02 |
| Basilikum | 0.03 |
| Schalotten | 0.1 |
| Knoblauch | 1 Zehe |
| Olivenöl | 0.02 |
| Aspikpulver | 0.03 auf 1 Liter |
| Salz / Pfeffer / Chili / Zucker | |