

Tomatenmark



Für 2 Gläser á 150 ml

1200 g reife Tomaten halbieren in den Mixtopf geben, 8 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Dann 45 Minuten/Varoma/Stufe 1,5 einkochen lassen.

Dabei den Garkorb als Spritzschutz aufsetzen. Messbecher einsetzen und Tomaten 30 Sek./Stufe 6-9 aufsteigend pürieren.

Nun 2 TL getrocknetes Basilikum, $\frac{1}{2}$ TL Salz und $\frac{1}{4}$ TL Zucker in den Mixtopf geben und 35 Min./Varoma/Stufe 1,5 einstellen.

Da die Einkochzeit je nach Wassergehalt der Tomaten variiert, kontrolliert zwischendurch mit dem Spatel die Konsistenz des Tomatenmarks. Das Einkochen ggf. abbrechen oder bei sehr wässrigen Tomaten die Einkochzeit verlängern. Hat das Tomatenmark die richtige Konsistenz erreicht, in sterile Gläser abfüllen, gut verschließen.

Haltbarkeit: Dunkel und kühl aufbewahrt hält es sich bis zu 9 Monate

Ich nehme gerne Weck Gläser und kaufe diese bei @Steffikochtein ein. Für ca. 20 Minuten stelle ich die Gläser im Wasserbad auf einem Backblech mit Handtuch ausgelegt und koche nochmal bei ca 130 Grad ein.

Meine Freilandtomaten kaufe ich im Sommer bei
@NaranjasDelCarmen ein.