

TOMATEN-PFEFFER-ORANGENMARMELADE



ZUTATEN

500
g



- 2 Orangen
- 4 Tomaten
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 20 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 1 Zitrone
- Gelierzucker (gleiches Gewicht wie die restliche Masse)
- 1 dl Tomaten- und Orangensaft

ZUBEREITUNG

Die Orange schälen, die Spalten filteren, die Tomaten in Stücke schneiden. Tomaten, Orangensaft und rotes Pfefferschotenpüree dazugeben und zugedeckt leicht kochen lassen. Die abgeriebene Zitronenschale und den Saft hinzufügen. Diese Mischung pürieren und den Geleezucker dazugeben. Das Ganze auf die gewünschte Dicke einkochen.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g