

TOMATEN-KNOBLAUCH-GELEE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Knoblauchpüree Superior
450g

ZUTATEN

900
g



- 9 dl Tomatensaft
- 10 g Knoblauchpüree Superior
- Tabasco nach Belieben
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 12 Gelatineblätter
- 10 g Agar

ZUBEREITUNG

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Den Tomatensaft mit Knoblauch, Tabasco, Pfeffer und Salz vermischen und den Agar mit dem Mixer unterrühren. Langsam zum Kochen bringen. Kurz weiterkochen lassen und den Herd ausschalten. Die Gelatine auspressen und in der warmen Masse auflösen. Die Masse sieben und in eine gewünschte Form gießen. Im Kühlschrank steif werden lassen und in die gewünschte Form schneiden.