

Rezepte rund um gute Zutaten:  
Hervorragende Produkte  
herzustellen macht ebensoviel  
Freude, wie hervorragende  
Produkte zu verwenden.  
Lassen Sie sich schmecken, was  
viele kleine Ideen ohne großen  
Kostenaufwand bereithalten!  
[www.alisseos-olivenoel.de](http://www.alisseos-olivenoel.de)

# Alisseos

Extra Natives Olivenöl - und mehr



## Tomatenkonfitüre

μ μ

**1 Kilo reife Tomaten**

**250 g Zucker**

Saft von **2-3** süßen, reifen **Mandarinen**

**Chilischote**

**1 Stange Weißbrot**

**1 Graviera-Käse** oder **wahlweise 1 weicher Ziegenkäse**

**Alisseos Olivenöl**



### Für die Konfitüre:

Große (sie haben weniger Kerne), sonnengereifte **Tomaten einige Sekunden in kochendem Wasser abbrühen**, dann **schälen**, grob **entkernen** und in Stücke schneiden.

**Zucker und Mandarinsaft** dazugeben und ca. eine **halbe Stunde ziehen** lassen.

Dann nach **eigenem Gusto Chilischotenstücke** sehr klein schneiden und hinzufügen.

**Vorsicht:** Chilischoten sind unterschiedlich scharf wie auch die Geschmäcker unterschiedlich sind! Beginnen Sie vorsichtig, damit die anderen Aromen nicht in Schärfe untergehen!

Danach **alles mindestens eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln** lassen, dabei immer wieder **umrühren**. Fertig ist die Konfitüre dann, wenn die **Masse deutlich eingedickt** ist!

### Das Weißbrot

**in Scheiben** schneiden, mit etwas **Olivenöl einpinseln** und **toasten**.

Löffelweise Tomatenkonfitüre auf die getoasteten Brote geben, den Käse darauf legen und alles ganz **kurz im Backofen bei 200°C überbacken**.

Lassen Sie es sich schmecken!