

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

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!