Selbstgemachtes Tomatenmark

Selbstgemachtes Tomatenmark dient als Grundlage für viele leckere Gerichte. Es ist nicht schwer dies Selbst herzustellen und schmeckt oftmals frischer und fruchtiger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 kg	Tomaten (reife und überreife)
	Wasser

Zubereitung

1. Für selbstgemachtes Tomatenmark reife oder überreife Tomaten halbieren und von dem grünen Stiel befreien. Danach vierteln und zur Seite stellen.

2. Ein Kochtopf mit Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten zugeben. Alles zusammen circa 5 – 10 Minuten kochen lassen.

3. Die Tomaten dann durch ein feinmaschiges Sieb abgießen und die Tomaten durchstreichen. Dieses Mus im gleichen Kochtopf auffangen und abermals einkochen, bis die gewünschte Konzentration erreicht ist.

Tipp

Je nach Konzentration gewinnt man aus einem Kilo Tomaten etwa 250 Gramm Tomatenmark. Wer ein wenig Abwechslung in das selbstgemachte Tomatenmark bringen möchte, gibt gepressten Knoblauch dazu. Aber auch frische Kräuter, wie Basilikum schmecken besonders gut.