etwas verändert aus REWEs Deine Küche

## **Tomatengemüse**

2 Portionen

## Zutaten

2 Zwiebeln, 4 Tomaten, 1 Esslöffel Zucker, 10 g Butter, 1 Esslöffel Essig, 1 Esslöffel Rotwein, 2 Esslöffel Gelierzucker

## **Zubereitung**

- 1. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden
- 2. Tomaten vierteln, Kerngehäuse herauschneiden, Tomaten ebenfalls in Streifen schneiden
- 3. Zucker im Topf schmelzen und hellbraun karamelisieren lassen
- 4. Butter zugeben und Zwiebeln darin anschwitzen bis sie glasig werden
- 5. mit dem Essig und dem Rotwein ablöschen
- 6. Gelierzucker zugeben und alles kurz aufkochen
- 7. Temperatur deutlich reduzieren und die Tomatenschnitze einrühren
- 8. 5 Minuten ziehen lassen, bis die Tomatenschalen weich werden.



20 Minuten

