

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.

Zeitbedarf

20 Minuten

