

# Tomatenketchup



Rezept und Bild von Ulla Titgemeyer

## **Zutaten**

2 Flaschen pass. Tomaten (je 650 ml)  
3 TL Zwiebelgranulat  
1 EL Salz  
100 g Zucker  
6 EL Weinessig  
1 TL Pfeffer weiß, frisch gemahlen  
1EL Senf  
frischer Ingwer, nicht zu wenig  
Piment 5 Körner

## **Zubereitung**

In der Gourmet offen (Spritzschutz ist sinnvoll) einköcheln bis es dick genug ist.

Den Piment wieder rausgesucht, dann im Blender püriert,

abgeschmeckt und heiß wieder in die ausgespülten Flaschen gegeben.