



DE-ÖKO-064  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



**LEICHT**

Bio-Rezept für

# Tomatenmarmelade

Einmach- oder Schraubgläser samt Deckel mit kochendem Wasser ausspülen und kopfüber auf einem Küchentuch trocknen lassen.

Tomaten in kochendem Wasser häuten.

Von einer Zitrone und einer Orange etwas Schale abreiben.

Den Gelier- sowie den Braunen Zucker in einem Topf unter Rühren so lange erhitzen, bis er flüssig und hellbraun ist. Tomaten, Tomatenmark, Zitrus-schalen, Chiasamen und Saft dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.

Marmelade mit **Bio-Familienpasta** abschmecken.

Die fertige Tomatenmarmelade heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Kopfüber 5 Minuten stehen lassen, anschließend wieder aufrecht stellen.

**Zutaten für  
4 Personen:**

750 g Tomaten

50 g Tomatenmark

etwas Schale von einer Bio-  
Zitrone und Bio-Orange

100 ml trüber Apfelsaft

230 g Gelierzucker (3 Plus 1)

20 g Brauner Zucker

10 g Chiasamen



1,5 TL **Bio-Familienpasta**

**Guten Appetit!**

Für eine besondere  
Geschmacksnote  
empfehlen wir  
Prosecco oder Laven-  
delblütenhonig.



**scheid** **Bio**  
gewürzkontor



[f /scheidgewuerzkontor](https://www.facebook.com/scheidgewuerzkontor)

[t /scheidgewuerze](https://www.twitter.com/scheidgewuerze)

scheid-gewürzkontor gmbh · Clasenweg 6-9 · D-66802 Überherrn  
Telefon (06836) 922 99 0 · [www.scheid-gewuerzkontor.de](http://www.scheid-gewuerzkontor.de)