

Paprikamarmelade

Zutaten für zwei kleine Gläser:

500 g bunte Paprika & ein paar milde Pfefferonischoten

1 kleine Chilischote

2 EL Tomatenmark

1 Zwiebel

1 TL Salz

15 dag Gelierzucker 1:3

Zubereitung:

Paprika und Pfefferoni entkernen und in Stücke schneiden, Zwiebel schälen und würfeln

Alle Zutaten in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten lang kochen.

Anschließend durch die Flotte Lotte passieren.

Die Marmelade noch ein paar Minuten lang kochen lassen. Einen Tropfen auf einen Teller geben und etwas auskühlen lassen. Ist die Marmelade noch flüssig, muss sie noch zwei, drei Minuten lang weiter kochen. Sobald sie geliert, in sterilisierte Gläser füllen und verschließen.

Die Paprika-Marmelade passt hervorragend zu Käse.

Gutes Gelingen!