REZEPTKARTE | *Tomaten-Paprika-Marmelade mit Shiitake.*

TOMATEN-PAPRIKA-MARMELADE mit Shiitake.

Diese herzhafte Marmelade passt ganz toll zu würzigen Käsesorten und sollte auf keiner Snackplatte fehlen.

15 g getrocknete Shiitake Pilze
3 Paprika
4 Tomaten
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
150g Rohrohrzucker
2 Lorbeerblätter

1. *Die Shiitake Pilze in eine Schüssel geben und für mindestens 30 Minuten mit warmem Wasser bedecken und einweichen.*
2. *Den Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Die Paprika auf Backblech legen und im heißen Backofen für etwa 15 Minuten rösten. Dabei die Paprika immer wieder drehen. Sie sollten auf allen Seiten schwarze Stellen bekommen. Danach zum Schwitzen in eine Schüssel geben und einen Teller darauf legen.*
3. *Die Tomaten auf der Unterseite kreuzförmig einritzen. Einen Topf zur Hälfte mit Wasser befüllen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Tomaten ins Wasser geben. Nach kurzer Zeit beginnt die Haut sich zu lösen. Nach etwa 2 Minuten die Tomaten aus dem Wasser nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.*
4. *Die Zwiebel fein würfeln. Die Haut von den Tomaten und den Paprikas abziehen. Dabei den Saft, den die Paprikas bilden, durch ein Sieb geben und auffangen. Es sollten keine Paprikakerne mit verarbeitet werden. Paprika, Tomaten und die ausgedrückten Shiitake ebenfalls fein würfeln.*
5. *Erst die Zwiebeln und Shiitake im Öl anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit dem Paprikasud ablöschen. Dann Paprika, Tomaten, Zucker und Lorbeerblätter zugeben und alles zusammen unter gelegentlichem Rühren für etwa 30 Minuten sanft zu einer Marmelade einkochen lassen.*

***SPEISE**KAMMER*
Bundesstraße 23a
52159 Roetgen

Telefon 02471 - 133 84 85
www.speisekammer-roetgen.de
facebook und instagram @speisekammer.roetgen

Anja Henn | Rezept, Foto und Entwurf
www.mitherdundseele.de
instagram @mitherdundseele