



## HAUSGEMACHTER TOMATENKETCHUP

**1 kg reife Tomaten, 1 Mango, 250 g Schalotten, 3 Knoblauchzehen, 2–3 EL Olivenöl, 75 ml Balsamico-Essig, 2–3 EL Honig, 3 EL Tomatenmark, 1 TL Senf, Salz, ½ TL gemahlener Zimt, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian, 1 Stiel Basilikum, evtl. etwas Speisestärke zum Binden**

Die Tomaten waschen, auf der Unterseite kreuzweise einritzen und für etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Anschließend häuten und grob zerkleinern. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen. Alles fein würfeln und in dem Olivenöl anschwitzen. Mit dem Essig blöschen. Tomaten und Mango dazugeben. Honig, Tomatenmark, Senf, Salz und Zimt zufügen. Die Kräuter waschen, Blättchen abzupfen, fein hacken und – bis auf das Basilikum – zufügen. Etwa 30 Minuten kochen, dann das Basilikum zufügen. Anschließend pürieren, nach Belieben durch ein feines Sieb passieren und bei Bedarf mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.