



## Fruchtige Tomatenmarmelade mit Basilikum

Sommer im Glas festgehalten! Meine selbstgemachte Tomatenmarmelade mit frischem Basilikum und weißem Balsamico ist das ultimative Highlight für deinen Käseteller, Grillabende oder als herzhafter Brotaufstrich. Mit meiner einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt das Einkochen garantiert stressfrei und im Handumdrehen.

### Zutaten (für 2–3 kleine Schraubgläser / Portionen)

- 600 g reife Tomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Zucker (oder Gelierzucker 2:1/3:1 für festere Konsistenz)
- 4 EL weißer Balsamico
- 4 EL frisch gehacktes Basilikum
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

#### Schritt 1 Tomaten vorbereiten & häuten:

Die Stielansätze der Tomaten entfernen und die Unterseite kreuzweise einritzen. Kurze 30 bis 60 Sekunden in kochendes Wasser legen, mit dem Schaumlöffel herausheben und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Die Haut lässt sich jetzt kinderleicht abziehen. Die Tomaten vierteln und die Kerne sowie das wässrige Fruchtfleisch herausstreichen.

#### Schritt 2 Aromaten anbraten:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten.

**Schritt 3 Marmelade einkochen:** Das vorbereitete Tomatenfleisch und den Zucker dazugeben, verrühren und mit dem weißen Balsamico ablöschen. Alles bei kleiner bis mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt.

**Schritt 4 Verfeinern & abfüllen:** Das frisch gehackte Basilikum unterrühren und die Marmelade mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer pikant abschmecken. Die heiße Marmelade sofort in saubere, abgekochte Schraubgläser (Twist-Off) füllen, fest verschließen und abkühlen lassen.