



ketchup

mit PDO huile d'olive d'Aix-en-Provence

Für 4 Personen:

- 500g reife Tomaten (oder Tomatenpüree)
- 100g Ingwer
- 1 lange rote Paprikaschote
- 1 Esslöffel Viergewürz
- ½ Esslöffel Cayennepfeffer (+ oder - je nach Geschmack)
- 10cl Balsamico-Essig
- 60-80g Rohrzucker
- 100g Tomatenmark
- 15 cl **huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.**
- Salz und Pfeffer



Vorbereitung: 15 Minuten
Kochen: 1 Std.

Tomaten und Paprika waschen und grob schneiden. Schälen Sie den Ingwer und schneiden Sie ihn in Stücke.

Olivenöl, Tomaten, Paprika, Ingwer und Tomatenmark in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze 30-40 Minuten kochen.

Zucker, Essig, Viergewürz und Cayennepfeffer zugeben und bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen. Salzen, pfeffern und alles fein pürieren.

In ein Glasgefäß füllen und im Kühlschrank 1-2 Wochen aufbewahren (zur besseren Haltbarkeit mit etwas Olivenöl bedecken).

Olivenöl

Für dieses Rezept empfehlen wir ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus der Haute-Provence g.U., mit dem Aroma der rohen Artischocke, Banane, Gras, Apfel, frischen Mandeln mit ihrer Bitterkeit und Schärfe, die perfekt zu Speck und Tomate passen.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica.