

Tomaten-Paprika-Salsa

Eine scharfe Soße aus Tomaten und Paprika

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 kg Tomaten (vorbereitet gewogen)
600 g gelbe Paprikaschoten (vorbereitet gewogen)
200 g Zwiebeln
2 Chilischoten
1 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
50 ml Essig, z. B. Obstessig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

1 Vorbereiten:

Tomaten waschen, klein schneiden und 1 kg abwiegen. Paprikaschoten putzen, fein würfeln und 600 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 200 g abwiegen. Chilischoten putzen und fein würfeln. **Hinweis:** Da die Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung am besten Gummihandschuhe an.

2 Zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Paprikawürfel kurz mitdünsten. Restliche Zutaten, außer Gelierzucker, dazugeben und umrühren. Zum Schluss Gelierzucker unterrühren. Alles zum Kochen bringen und unter Rühren **etwa 10 Min.** sprudelnd kochen. Mit den Gewürzen abschmecken. Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Salsa schmeckt gut zu gegrilltem Fleisch, Käse oder Chips.