



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Ketchup - selbst gemacht**

Zubereitung: Den Apfel schälen, vierteln und entkernen. Die Zwiebel abziehen.

Beides in kleine Stücke schneiden und mit wenig Wasser 5-10 Min. weich kochen.

Apfel und Zwiebel mit der verbleibenden Flüssigkeit pürieren. Das Tomatenmark unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Wenn der Apfel zu sauer ist, kann man den Geschmack noch etwas mit Zucker abrunden.

Das fertige Ketchup hält sich im Kühlschrank etwa 4 Wochen!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

**Zutaten: 1 kleiner Apfel, 1 Zwiebel, 100g Tomatenmark, 1 Msp. Zimt, 1 Msp. Curry, ½ TL Salz, Zucker**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)