

## Tomaten-Aufstrich aus dem Thermomix



© Tomaten-Aufstrich - Rezepte mit Herz



40 Min.



leicht



5 Gläser (à 250 g)

### Süßer Aufstrich aus Portugal – lecker auf Brot und zum Dippen.

Hinweis: Bei Tomaten ist es wichtig gewichtsmäßig ganz exakt zu arbeiten, sonst kann es sein, dass die Masse nicht richtig geliert.

Tipp: Wenn die Masse ganz glatt sein soll, am Ende der Kochzeit noch einmal 10 Sek./Stufe 10 (mit Messbecher!) pürieren.

Wir haben euch viele weitere tolle Rezepte mit Tomaten in unserer [Rezeptsammlung](#) zusammengestellt. Hier ist für jeden etwas dabei.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>1500 g</b>	vollreife Tomaten
<input type="checkbox"/>	<b>1 Liter</b>	kochendes Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Limettensaft
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Gelierzucker 2:1
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Zimtstange (ca. 6 cm)
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Chilipulver (oder ½ Chilischote ohne Kerne)

### Zubereitung

1. Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einschneiden, in eine Schüssel legen. Wasser im Waskocher aufkochen, Tomaten damit übergießen und ca. 5 Min. stehen lassen. Danach die Haut abziehen und Tomaten mit der Hand gut ausdrücken, so dass auch die Kerne entfernt werden.
2. 900 g Tomaten-Fruchtfleisch in den Mixtopf einwiegen. Mit Limettensaft auf 1000 g auffüllen. 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion hinzufügen, 10 Sek./Stufe 3 unterrühren. Alle übrigen Zutaten zugeben, dann 13 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 2 ohne Messbecher kochen.
3. Zimtstange entfernen. Tomatenkonfitüre sofort heiß in saubere Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Nährwertangaben

pro EL (20 g) ca. 35 kcal, 0 g E, 0 g F, 8 g KH