

Tomaten-Paprika-Salsa

Zutaten

für etwa 7 Gläser je 200 ml:

- ✓ 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)



Zubereitung:

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. 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 bei starker Hitze 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, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

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

Rezept/Foto: Dr. Oetker Versuchsküche