

Kokosblüten-Ketchup | vegan

○ Leicht

Zutaten für 1 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 15 Min.

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 40 Min.

700 g pürierte Tomaten

100 ml **Bio Kokosblüten Vinaigrette "Exotic Blossom"**

2 kleine Chilischoten

4 Gewürznelken

1 kleine Zimtstange

6 EL **Bio Kokosblütensirup**

1 ½ TL Meersalz

1

Pürierte Tomaten mit der Kokosblütenvinaigrette und den kleingeschnittenen Chilis in einen Topf geben und verrühren.

2

Gewürznelken und Zimtstange in einen Einweg-Teebeutel geben und in die Ketchup-Basis legen.

3

Tomatenmischung zum Kochen bringen, den Kokosblütensirup einrühren. Bei mittlerer Hitze und offenem Topf ca. 40 Minuten eindicken lassen.

4

Das Ketchup mit Meersalz abschmecken, in eine heiß ausgespülte Flasche füllen und sofort fest verschließen.

5

Das Ketchup hält im Kühlschrank ca. 4 Wochen.