

SELBSTGEMACHTE TOMATENBRÜHE/ RESTEVERWERTUNG



Tomatenreste sind viel zu schade, um weggeschmissen zu werden. In diesem Rezept zeige ich euch, wie man aus den Resten eine leckere Tomatenbrühe zaubern kann. Diese kann man dann beispielsweise zum Würzen von Soßen oder zum Verfeinern von Gerichten verwenden.



Back-/Kochzeit
3 Stunden

TOMATENBRÜHE HERSTELLEN

Um Tomatenbrühe herzustellen kannst du Tomaten entsaften, daraus Soße kochen, Ketchup herstellen oder sie anderweitig verwenden. Alle Reste, die dann im Sieb landen (durch das Passieren) kannst du dörren und hast somit keinen Abfall.

Streiche die Tomatenreste auf die Silikonmatten des Dörrautomaten. Dörre die Masse etwa 2-3 Stunden, bis sie komplett trocken ist. Zerkleinere sie in einem Mixer und fülle sie in ein luftdichtes Gefäß ab.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3

:



Tomatenreste



Die Tomatenbrühe kann jetzt als Gewürz in z.B. Soßen oder anderen Gerichten zum Verfeinern verwendet werden.

Die Tomatenbrühe kann auch im Backofen zubereitet werden. Dazu die Tomatenreste auf eine Backfolie streichen und im Backofen bei 50 °C für 2-3 Stunden backen.