

Tomatenmarmelade



 30 min.  56 kcal  SteviaSweet Crystal

Zubereitung

Die Tomaten vierteln, entkernen und die Stilansätze entfernen. Die Tomaten in einen Topf legen und **SteviaSweet Crystal**, Limettensaft und Gewürze dazugeben. Die Mischung zugedeckt 20 Minuten kochen und anschließend den Sternanis aus der Mischung herausnehmen. Die Gelatine für ca. 5 Minuten in kaltem Wasser auflösen. Gelatine ausdrücken und zur Tomatenmischung hinzugeben. Die Tomaten mit dem Handmixer pürieren und die Mischung abkühlen lassen. Als Beilage zu Käse und Fleischgerichten servieren. Im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Zutaten für ca. 300 ml

6	mittelgrosse Tomaten
40 g	SteviaSweet Crystal
1 TL	Vanille Pulver
50 ml	Limettensaft
3 Stk.	Sternanis
1/2 TL	Salz
2 (6g)	Gelatineblätter

Nährwerte pro Portion

56	kcal
236	kJ
3.5	g Protein
8.5	g Kohlenhydrate
<1	g Fett