

# Rezepte

## Mario Kotaskas Tomatenketchup – wie ihn seine Kinder lieben

### Zutaten

1 kleiner Apfel  
1 kleine Zwiebel  
4 vollreife Tomaten  
100 g Tomatenmark  
1 Messerspitze Zimt  
1/2 TL Currypulver  
1/2 TL Salz  
Honig zum Abschmecken  
ein wenig Wasser  
Apfelessig (bei Bedarf)

### Zubereitung

Den geschnittenen Apfel, die Zwiebel, die geschnittenen Tomaten und die Gewürze in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken und langsam weichköcheln. Dann das Tomatenmark hinzufügen und eventuell noch etwas Wasser dazugeben. Das Ganze darf nicht zu flüssig werden. Mit Honig nach Geschmack süßen.

Wer möchte, kann noch einen Schuss Apfelessig zur Konzentration der Säure hinzufügen. Erneut aufkochen und heiß in Schraubgläser füllen.

Wenn man mag, kann man auf dieser Grundlage natürlich auch seine eigene Kreation zaubern.