

Himbeerketchup

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

250 g Himbeeren
3 EL Himbeeressig
2 EL Agavendicksaft
4 EL Rohrohrzucker
4 EL Tomatenmark
150 ml Tomatenketchup
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Himbeeren, Essig und Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen. Tomatenmark und -ketchup dazugeben und bei geringer Hitze kurz mitköcheln lassen. Mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken.