

Rezept von

David  
Geisser

NOSER  
INOX 



## TOMATENKONFITÜRE

### Zutaten

250 g	Cherrytomaten
200 g	Rohrohrzucker
50 ml	Wasser
1	Knoblauchzehe
1	Rosmarinzweig
	Meersalz

### Zubereitung

Den Knoblauch fein hacken. Den Rosmarinzweig waschen und trocken schütteln. Die Nadeln vom Stiel abstreifen und ebenfalls fein hacken. Alle Zutaten, bis auf das Meersalz, in einen Topf geben und alles 1 Stunde lang auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig bzw. sirupartig ist. Zum Schluss, die Konfitüre mit Meersalz abschmecken.

Die Tomatenkonfitüre passt ausgezeichnet zu Käse oder Grilladen. Auch zum Verschenken ein ideales Mitbringsel.

### En Guete!