



## TOMATEN-SPECK-MARMELADE

von Yvonne Engel

### ZUTATEN

600 g Tomaten  
100 g Bacon  
2 Schalotten  
150 g brauner Zucker  
1 EL Omas Butteröl\*

4 EL Dunkle Tomaten Creme\*  
3 EL Sweet Bacon\*  
3 TL Let it Burn\* oder 2 TL Mucho Pikante\*  
2 TL Meersalz\*  
Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle



### ZUBEREITUNG

Bacon knusprig ausbacken, am einfachsten in der Mikrowelle oder dem Air Fryer.  
Knusprigen Bacon beiseite stellen.

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen, anschließend in grobe Stücke schneiden.

Schalotten im Öl glasig dünsten, dann alle weiteren Zutaten bis auf den Bacon zugeben.  
Für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Jetzt den Bacon in den Topf/Pfanne bröseln und bei gelegentlichem Rühren für weitere 25 Minuten köcheln lassen.

#### **Tipp:**

Lecker auf Burger, Stulle, zu Gegrilltem oder Sandwich.

\*Edelschmaus Originalprodukt