


# Tomaten-Peperoni-Salsa

etwa 7 Gläser à 2 dl

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 kg Tomaten
- 600 g gelbe Peperoni (vorbereitet gewogen)
- 200 g Zwiebeln
- 2 Stk. Chilischoten
- 1 EL Rapsöl
- 50 ml Obstessig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure
- 125 g Zucker
- ½ Beutel Dr. Oetker Gelfix Super 3:1

## 1 Vorbereiten:

Tomaten waschen, klein schneiden und 1 kg abwiegen. Peperoni putzen, fein würfeln und 600 g abwiegen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und 200 g abwiegen. Chilischoten putzen und fein würfeln.

## 2 Zubereitung:

Öl in einem grossen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Paprikawürfel kurz mitdünsten. Restliche Zutaten, ausser Zucker und Gelfix Super, dazugeben und umrühren. Zum Schluss Zucker und Gelfix Super mischen und unterrühren. Alles bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter Rühren etwa **10 Min.** sprudelnd kochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa **5 Min.** auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Salsa schmeckt gut zu gegrilltem Fleisch, Käse oder Chips.
- Da die Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung am besten Gummihandschuhe an.