

Tomatenmus



Zutaten für 2 Personen

1 Eßl. Zucker
3 - 4 Tomaten
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
Thymian, Basilikum
Bacon

Zubereitung:

Zucker karamellisieren
Tomaten schneiden, Zwiebel würfeln und zu den Tomaten geben, salzen und pfeffern.
Bei geringer Temperatur garen (ca. ½ Stunde)
Thymian und Basilikum zum Mus geben.
Bacon ausbraten und darüber verteilen.

Dazu passen besonders gut:
Nackensteaks, Schwenkbraten, grobe Bratwurst, Fisch etc.

Rezept von: Hanneloren Weymann, Twistringen

Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen
Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856
E-Mail: service@buschmann-wurst.de

Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de