

So viele Tomaten...

...und so viele Möglichkeiten!

VEN Tomatenseminar Erfurt 30.08.2020

Alles Tomate?

- Für verschiedene Zubereitungsarten eignen sich unterschiedliche Tomatensorten!
- Guckt in den Beschreibungen, oft finden sich hier Hinweise
- Experimentiert rum!

VEN Tomatenseminar Erfurt 30.08.2020

Heiß im Glas konservieren

- Einkochen
 - Sauce, Suppe, Ketchup...
- Mit (Gelier-)Zucker konservieren
 - Marmelade

VEN Tomatenseminar Erfurt 30.08.2020

Kalt im Glas konservieren

- Sauer oder salzig einlegen (für kleine Sorten geeignet)
- In Öl einlegen (getrocknet)
- Fermentieren

VEN Tomatenseminar Erfurt 30.08.2020

Dörren/Trocknen

- Nehmt nicht zu kleine Sorten!
- Das Aroma wird durch das Trocknen intensiviert

VEN Tomatenseminar Erfurt 30.08.2020

Einfrieren

- In Scheiben für Pizza oder für Aufläufe
- Als Basis für Saucen

VEN Tomatenseminar Erfurt 30.08.2020

Lagertomaten

- Frische Tomaten im Winter?
- Mit den entsprechenden Sorten die Saison der frischen Tomaten verlängern

VEN Tomatenseminar Erfurt 30.08.2020

Wie konserviert ihr Tomaten?

- Habt ihr Lust auf eine (interne) Rezeptsammlung?
 - Dann her mit Euren Rezepten!

VEN Tomatenseminar Erfurt 30.08.2020