



super Ketchup



Mit nur 2 Zutaten und wenig Aufwand ist dieser Ketchup super schnell zubereitet und somit ein wirkliches Last-minute-Geschenk. Und das schönste daran, ganz ohne Zucker ist er selbst für die kleinsten Genießer-Zwerge bestens geeignet.

Zutaten:

500 g	Cherry-Tomaten
300 g	vollreife Aprikosen
1/2 TL	Meersalz
	Worcestersauce

1 Die Tomaten und die Aprikosen waschen. Danach die Aprikosen entsteinen, beides halbieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und salzen.

2 Bei 200°C etwa 20-25 Minuten backen, bis die Flüssigkeit verschmort ist. Die Früchte sollen allerdings dabei nicht braun werden.

3 Die Schalen weg nehmen und den Rest in ein hohes Gefäß füllen. Das Ganze fein pürieren und mit der Worcestersauce abschmecken.

4 Zum Schluss alles gut abkühlen lassen und in kleine Gläschen umfüllen.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisseschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

Blogautor: Bianca von elbcuisine.de

Auf Ihrem Blog präsentiert Bianca jede Woche Gerichte und Ideen, die einem das Wasser im Mund zusammen laufen lassen und vor allem auch leicht gelingen. Und auch wer auf der Suche nach einem schmackhaften Kinderrezept ist, ist bei ihr genau richtig.



Verpackungsidee

Deckchen + Etiketten

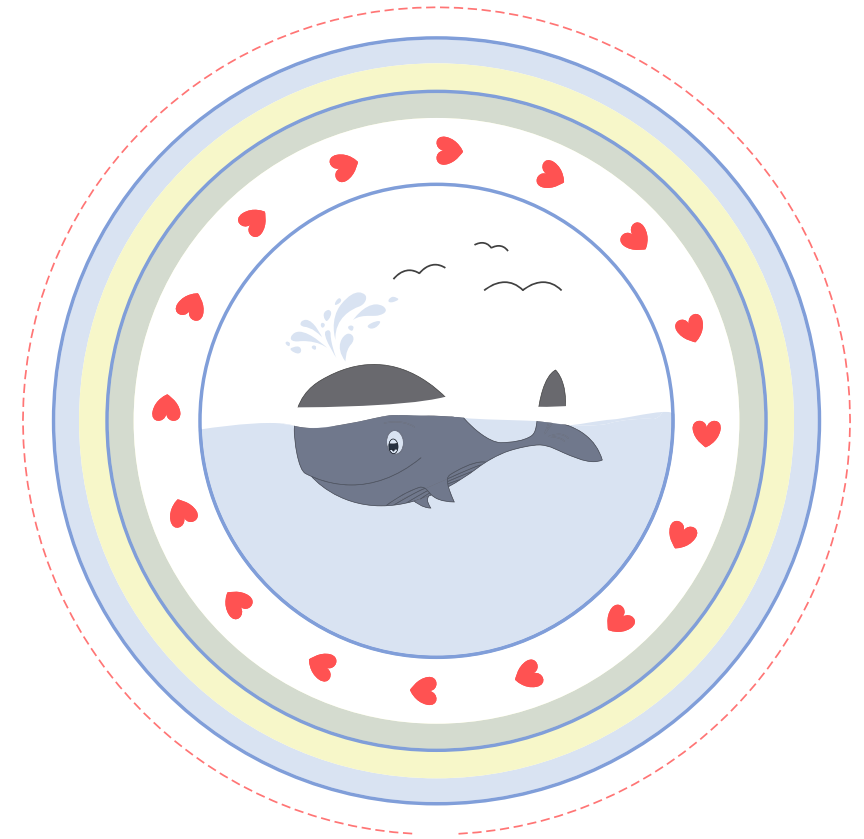
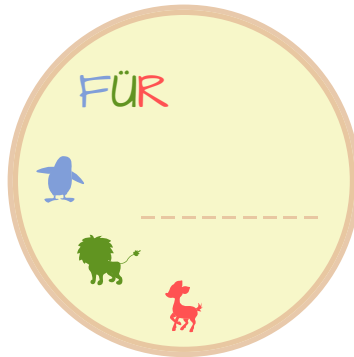
Materialien:

DIN A4 Papier

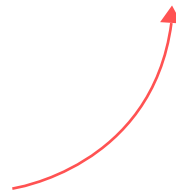
Stoffbändchen

Schere und Kleber

Stift



an der Linien ausschneiden



Die Etiketten einfach ausschneiden, beschriften und aufkleben. Das Deckchen, je nach Größe des Glases an der passenden Linie ausschneiden. Es sollte in etwa 2 cm größer sein als das Glas. Auf den Deckel legen und mit einem schönen Bändchen fest binden.