

Tomaten-Apfel-Marmelade aus grünen Tomaten

Wenn im Herbst die Tomaten nicht mehr reifen wollen, gibt es die Möglichkeit, sie mit Äpfeln zu einer Marmelade zu verarbeiten. Jede grüne Tomate enthält das giftige und hitzestabile [Solanin](#), doch mit Zucker und Äpfeln vermischt ist der Solanin Gehalt so gering, dass die Marmelade ohne Bedenken, dafür aber mit Genuss gegessen werden kann.

600 g grüne Tomaten

600 g Äpfel

Tomaten und Äpfel waschen, bei letzterem das Kerngehäuse entfernen und alles in kleine Stücke schneiden. Dann mit etwas Wasser ca 5 Minuten köcheln lassen und danach pürieren.

1 Päckchen 2zu1-Gelierzucker

1TL Zimt

$\frac{1}{2}$ TL Nelken

Gelierzucker und Gewürze zugeben und die Marmelade unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse geliert. Anschließend die Marmelade heiß in saubere Schraubgläser füllen.