

**Kürbis-Ketchup**

Menge	Zutaten	Zubereitung
3-4	Twist-off-Gläser + Deckel	Gläser möglichst heiß auswaschen und kopfüber auf ein sauberes Geschirrtuch stellen → nicht abtrocknen! Deckel auskochen!
400g	Kürbis (z.B. Muskat)	schälen, grob würfeln, in einen Topf geben
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	} fein würfeln, zugeben
400g	Tomaten (Dose)	
90 ml	Balsamico (weiß)	} zugeben
90g	brauner Zucker	
3 Körner	Piment	
1/2 El	Salz	
1/3	Chilischote (getrocknet)	fein schneiden, zugeben
		Alle Zutaten aufkochen und 15 bis 20 min köcheln lassen und anschließend pürieren. Sofort in Twist-off-Gläser abfüllen, schließen, Gläser auf den Kopf stellen und nach ca. 5 min. wieder umdrehen

