



Tomatenliebe Butter

Zutaten:

250 g weiche Butter
2 TL Tomatenliebe
 $\frac{1}{2}$ TL Kesselzauber
1 TL Tomatenmark
4 TL Wasser

Zubereitung:

Tomatenliebe und Kesselzauber fein mörsern und mit dem Wasser kurz aktivieren.

Die Gewürzmischung zusammen mit dem Tomatenmark zur weichen Butter geben und mit einer Gabel oder einem Löffel gleichmäßig unterrühren, bis eine cremige, aromatische Butter entsteht.

Tipp:

Perfekt zu frischem Brot, Baguette, Ofengemüse, Steak oder als aromatische Basis zum Verfeinern von Soßen.





Halbgetrocknete Tomaten

Zutaten:

600 g bunte Cocktailtomaten
1 EL Tomatenliebe
½ TL Royales Genuss Salz
1 TL Knob Öl
¼ TL Let it Burn
100 ml Griechisches Olivenöl

Zubereitung:

Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben auf den Rost des Airfryers legen und bei 85 °C etwa 5 Stunden trocknen, bis sie weich, aber nicht komplett getrocknet sind.

Die halbgetrockneten Tomaten in ein sauberes Schraubglas geben. Tomatenliebe, royales Genuss Salz, Knob Öl und Let it Burn hinzufügen und alles gut vermengen. Zum Schluss mit griechischem Olivenöl auffüllen, sodass die Tomaten vollständig bedeckt sind.

Im Kühlschrank aufbewahren und nach Bedarf verwenden – perfekt für Pasta, Antipasti, Salate oder Bruschetta.





Schnelle Tomatensoße

Zutaten:

500 g passierte Tomaten
2 EL Bruschetta
1 EL Tomatenliebe
2 EL Omas Butteröl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Meersalz &
Regenbogenpfeffer aus der
Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Omas Butteröl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Den Knoblauch dazupressen und kurz mitdünsten. Passierte Tomaten in die Pfanne geben und mit Bruschetta sowie Tomatenliebe würzen.

Die Soße etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden. Zum Schluss mit Meersalz und Regenbogenpfeffer abschmecken.





Flammkuchen- liebe

Zutaten:

200 g Schmand oder Crème fraîche

50 g Parmesan

1–2 TL Tomatenliebe

100 g Käse, gerieben

Cocktailtomaten, halbiert

Räucherlachs

Rucola

1 EL Bruschetta

2 TL Dunkle Tomaten Creme

2 EL griechisches Olivenöl

Regenbogenpfeffer

Zubereitung:

Flammkuchenteig vorbereiten und dünn ausrollen. Tomatenliebe mit etwas Wasser aktivieren und mit Schmand sowie Parmesan glatt verrühren.

Die Creme gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen goldbraun backen. Während der Backzeit aus Bruschetta,

Dunkler Tomaten Creme und Olivenöl ein schnelles Pesto anrühren. Den fertig gebackenen Flammkuchen mit Cocktailtomaten, Räucherlachs und Rucola belegen und zum Schluss das Pesto darüber verteilen.





Pastaliebe

Zutaten:

500 g Nudelherzen
Mini Paprika bunt, in Ringen
Mini Mozzarella
Lauchzwiebeln
1 EL Bruschetta
2 EL Tomatenliebe
4 EL Wasser zum Aktivieren
3 TL Orangen Mango Senf
3 EL Dunkle Tomaten Creme
6–8 EL griechisches Olivenöl
Regenbogen Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln al dente kochen und vollständig abkühlen lassen.
Mini Paprika und Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Tomatenliebe mit dem Wasser aktivieren, dann mit Bruschetta, Senf, dunkler Tomatencreme und Olivenöl zu einem Dressing verrühren.

Nudeln mit Paprika, Mini Mozzarella und Dressing gut vermengen.

Mit Regenbogen Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Lauchzwiebeln unterheben





Pastaliebe

Zutaten:

500 g Nudelherzen
Mini Paprika bunt, in Ringen
Mini Mozzarella
Lauchzwiebeln
1 EL Bruschetta
2 EL Tomatenliebe
4 EL Wasser zum Aktivieren
3 TL Orangen Mango Senf
3 EL Dunkle Tomaten Creme
6–8 EL griechisches Olivenöl
Regenbogen Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln al dente kochen und vollständig abkühlen lassen.
Mini Paprika und Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Tomatenliebe mit dem Wasser aktivieren, dann mit Bruschetta, Senf, dunkler Tomatencreme und Olivenöl zu einem Dressing verrühren.

Nudeln mit Paprika, Mini Mozzarella und Dressing gut vermengen.

Mit Regenbogen Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Lauchzwiebeln unterheben





Currywurst Liebe

Zutaten:

6–8 Bratwürste, gebrüht
1 Dose stückige Tomaten
200 ml Orangensaft (alternativ Wasser)
1 EL Tomatenliebe
1 EL Dunkle Tomaten Creme
4 EL Tomaten Ketchup
2 TL Currywurst Carl
2 EL Griechisches Olivenöl

Zubereitung:

Die Bratwürste einschneiden und entweder im Backofen bräunen oder in einer Pfanne rundum anbraten.

Für die Soße stückige Tomaten, Orangensaft, Tomatenliebe, Dunkle Tomaten Creme, Ketchup, Currywurst Carl und Olivenöl gut verrühren.

Die heißen Bratwürste in Scheiben schneiden, in eine Auflaufform geben und mit der Soße übergießen.

Im Backofen etwa 15–20 Minuten schmoren lassen, bis die Wurst schöne dunkle Spitzen bekommt und die Soße kräftig eingekocht ist.





Paprika Rahm Köttbullar

Zutaten:

4 Bratwürste
1 Becher Sahne
3 Paprika
1 Zwiebel
 $\frac{1}{4}$ l Brühe (z. B. Feines
Süppchen)
 $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ TL Tomatenliebe
(alternativ Hot Dance)
 $\frac{1}{2}$ TL Knobi Genuss Salz
1 TL Tomatenmark

Zubereitung:

Die Haut von den Bratwürsten abziehen und aus der Masse kleine Kugeln formen.

Zwiebel schälen, würfeln und zusammen mit den Kugeln in eine gefettete Auflaufform (z. B. Ofenhexe) geben.

10 Minuten auf Grillstufe vorgaren.

Paprika würfeln und zugeben.

Aus Sahne, Brühe, Tomatenmark und Gewürzen eine Sauce anrühren und über die Köttbullar geben.

Weitere ca. 30 Minuten bei 210 °C im Backofen garen.





Pasta mit Gemüse

Zutaten:

250 g Nudeln
Salz für das Kochwasser
Für die Soße:
¼ Stange Lauch, in feine Ringe geschnitten
½ rote Paprika, in kleine Würfel geschnitten
½ kleine Zucchini, in kleine Würfel geschnitten
2 EL Omas Butteröl
2 EL Tomatenliebe
1 TL Pizza Blitz
200 ml Tomatensoße
1 Schuss Sahne
etwas frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Kurz vor dem Abgießen etwas Nudelwasser beiseitestellen.

In einer großen Pfanne das Omas Butteröl erhitzen. Lauch, Paprika und Zucchini darin bei mittlerer Hitze sanft abdämpfen, bis das Gemüse weich ist, aber noch Biss hat.

Tomatenliebe und Pizza Blitz über das Gemüse streuen und kurz mitrösten, bis sich die Aromen entfalten. Mit der Tomatensoße ablöschen, einen Schuss Sahne zugeben und alles 2–3 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Nudeln direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne geben und gut unter die Soße mischen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz abschmecken und sofort servieren.



Tomatenliebe

schnelle Tipps & Ideen

Ein Gewürz, viele Möglichkeiten.

Mit Tomatenliebe lassen sich im Handumdrehen Pestos, Dips und feine Extras zaubern – perfekt für den Alltag.

Schnelles Tomaten-Pesto

Ideal zu Pasta, Gnocchi, Ofengemüse oder als Brotaufstrich.

Zutaten:

1 TL Tomatenliebe

2 EL Wasser (zum Aktivieren)

3-4 EL hochwertiges Olivenöl

Zubereitung:

Tomatenliebe mit dem Wasser kurz verrühren, bis sich die Aromen entfalten. Olivenöl unterrühren.

Fertig in unter 2 Minuten.

Schneller Tomaten-Dip

Perfekt zu Kartoffeln, Grillgemüse, Brot oder als Snack-Dip.

Zutaten:

200 g Schmand, Frischkäse, Joghurt oder Quark

2 TL Tomatenliebe

Zubereitung:

Alle Zutaten glatt verrühren und kurz ziehen lassen.

Je nach Geschmack mild oder kräftig abschmecken.

Extra-Ideen für den Alltag

- Über Frischkäse oder Hummus streuen
- In Sahne- oder Tomatensoßen einrühren
- Als schnelle Würze für Reis, Pasta oder Pfannengerichte
- Mit etwas Öl als Marinade für Gemüse oder Fleisch



Tomatenliebe

*steht für einfache
Rezepte mit viel Geschmack
und ehrlicher Würze.*



Tomatenliebe

Rezept Ideen



Tomatenliebe

Die Basis für schnellen, ehrlichen Tomatengenuss



Zutaten:

Meersalz
Tomaten
Pastinaken
Karotten
Zwiebeln
Lauch

Tomatenliebe ist eine fein abgestimmte Mischung aus sonnengereiften Tomaten, ausgewähltem Gemüse und Meersalz.

Durch das schonende Trocknen entsteht ein intensives, natürliches Aroma, das Gerichten Tiefe und Wärme verleiht.

Durch kurzes Aktivieren in etwas Wasser entfaltet Tomatenliebe ihr volles Aroma und verleiht vielen Gerichten eine feine, natürliche Tomatennote.

Ein Gewürz, viele Gerichte,
perfekt für den schnellen Alltag.



Tomatenliebe

Schnell, unkompliziert und
alltagstauglich,
mit wenigen Zutaten und viel Geschmack!

Kochen mit Tomatenliebe

Was Tomatenliebe ist

Warum Aktivieren den Geschmack verstärkt

Wie vielseitig sie einsetzbar ist
(Pfanne · Ofen · Dip · Reis · Pasta)



Inhaltsverzeichnis

1. Grundlagen Tomatenliebe
2. Pizzasauce Avanti
3. Tomatenbutter
4. Flammkuchen-Liebe
5. Schnelle Tomatensoße
6. Pastaliebe
7. Currywurst-Liebe
8. Paprikarahm Kottbüllar
9. Pasta mit Gemüse

