

Tomaten-Koji



Beschreibung

Ein frisches und würziges Rezept, das die natürliche Süße reifer Tomaten mit der Tiefe und dem Umami des Koji kombiniert. Dieses Tomaten-Koji eignet sich hervorragend als Basis für Saucen, Marinaden oder Dressings und bringt einen neuen, harmonischen Geschmack in viele Gerichte.

Zutaten

- Reife Tomaten – 2 Stück (ca. 250 g)
- Koji – 2 Esslöffel
- Salz – 1 Teelöffel
- Olivenöl – 1 Esslöffel

Zubereitungsschritte

1. Tomaten waschen, Strunk entfernen und fein hacken oder pürieren.
2. Koji, Salz und Olivenöl hinzufügen und gründlich vermengen.
3. Die Mischung in ein Glasgefäß füllen und 6–8 Stunden bei Raumtemperatur fermentieren lassen.
4. Danach kühl aufbewahren und als Würzpaste oder Saucenbasis verwenden.

Tipp

- Perfekt zu Pasta, Fisch oder gegrilltem Gemüse.
- Für eine intensivere Note kann etwas Knoblauch oder Chili hinzugefügt werden.