

tomatensalsa und pizza

ich habe einen kleinen, feinen, garten. allerdings findet sich in diesem garten kein geeigneter platz für tomaten, ich mußte kreativ werden um leckere tomaten erntefrisch aus dem eigenen garten zu genießen. Die idee die ich hatte war unglaublich einfach und extrem erfolgreich. Ich habe mir hochwertige, gedüngte gartenerde in säcken mit 60 litern inhalt gekauft. die säcke habe ich an einer geeigneten stelle plaziert, oben in jeden sack 2 kreisrunde löcher mit ca. 20 cm durchmesser geschnitten und in diese öffnungen meine tomatenpflanzen gesetzt. ungefähr auf halber sackhöhe habe ich ein paar kleine löcher gestochen damit überschüssiges gießwasser abfließen kann und die wurzeln nicht faulen. ich hatte noch nie so früh und so viele tomaten, auch hatte ich keinerlei probleme mit krankheiten an den pflanzen. Nachdem die letzten tomaten geerntet waren ist die erde ins hochbeet eingearbeitet worden und die leeren säcke wurden in der gelben tonne entsorgt. einfacher gehts nicht.
wäre schön, wenn mein beitrag anderen hobbygärtnern hilfreich ist- ich wünsche allen eine gute zeit und freundliche grüße erika schnell

tomaten-salsa und pizza mit tomatensalsa

salsa für 1 blech pizza: (kann auch auf vorrat gemacht werden, lässt sich super einkochen oder einfrieren, schmeckt auf dieser pizza oder z.b. zu nachos als dip)

1 kg tomaten durch den fleischwolf drehen und für ca. 2 std. auf ein haarsieb geben damit überschüssige flüssigkeit abläuft.

1 dicke zwiebel in kleine würfel schneiden

3 knoblauchzehen sehr klein schneiden

3- 4 kleine scharfe peperoni oder cilliflocken nach geschmack

salz, pfeffer, zucker zum abschmecken

die abgetropften tomaten in einen kochtopf geben, alle anderen zutaten dazu, ca. 5 min kochen, dann abkühlen lassen.

pizza teig : 250 g mehl, 25 g öl, 1/8 l wasser, 25 g frische hefe, 1 tl salz - daraus einen hefeteig arbeiten und auf ein gefettetes backblech geben.

die abgekühlte tomaten-masse auf den pizzateig, geriebenen käse und kleingeschnittenen rosmarin drüberstreuen, mit olivenöl beträufeln. bei 250 grad ca. 15 - 20 min backen.