



Würziges Tomatenchutney

Der Genuss des Sommers haltbar gemacht mit sonnengereiften Tomaten, Äpfeln, Zwiebeln und würzigem Kräuternessig, verfeinert mit frischen Gartenkräutern.

Zutaten

4 Portionen

900 g Tomaten
300 g Äpfel
300 g Zwiebeln, rot
2 Knoblauchzehen
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
120 ml Byodo Kräuternessig
60 g Vollrohrzucker
4 EL Byodo Tomatenmark
2 TL Byodo Meersalz
1 TL Paprikapulver, süß
1 EL italienische Kräuter, getrocknet
Pfeffer, schwarz
Chiliflocken

Zubereitung

Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Äpfel, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Zwiebeln in Brat-Olivenöl für 1 Minute andünsten, dann Knoblauch und Äpfel dazugeben und leicht anbraten. Mit dem Byodo Kräuternessig ablöschen. Kurz aufkochen lassen und anschließend Zucker, Tomaten und

Tomatenmark zugeben und umrühren. Das Chutney bei mittlerer Hitze für 25 Minuten köcheln lassen.

Nun mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chiliflocken und getrockneten Kräutern würzen. Weitere 10-15 Minuten einkochen bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Tomatenchutney eingedickt ist. Zwischendurch immer wieder umrühren.

Das heiße Chutney in saubere, sterilisierte Gläser abfüllen und sofort verschließen. Die Gläser sollten bis fast an den Rand mit Chutney befüllt sein. Ungeöffnet und kühl gelagert hält sich das Chutney ca. 6 Monate. Nach dem Öffnen sollte es im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb weniger Tage verbraucht werden.

Unser Tipp: Schmeckt köstlich zu Käse, Crackern, Gegrilltem oder auf Sandwiches. Mit einem hübschen Etikett eignet sich das Chutney auch hervorragend als liebevolles Geschenk aus der Küche.