

Pikantes Tomaten-Chutney

Pikanter Tomaten-Brotaufstrich mit Möhrensaft und Vanille.

etwa 4 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

400 g Tomaten (vorbereitet gewogen)
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)
150 g rote Zwiebeln (vorbereitet gewogen)
1 Knoblauchzehe
1 rote Peperoni
100 ml Möhrensaft
30 g Tomatenmark
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 EL gehackte Basilikumblätter
2 EL Zitronenlikör
etwa 2 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 Msp. gemahlener Zimt

1 Vorbereiten:

Tomaten waschen, klein schneiden und 400 g abwiegen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Tomaten, Gelierzucker, Vanillemark und -schote in einem Topf verrühren und 30 Min. ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und 150 g Zwiebeln abwiegen. Peperoni putzen und sehr fein würfeln. **Hinweis:** Da die Peperoni sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

2 Zubereiten:

Tomaten mit einem Kartoffelstampfer etwas zerkleinern. Alle Zutaten, außer Basilikum und Zitronenlikör, in dem Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und **mind. 5 Min. kochen**, dabei ab und zu umrühren. Vanilleschote herausnehmen. Basilikum und Likör unterrühren. Chutney mit Salz, Pfeffer, Zimt abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Tomaten können Sie auch 1 Dose geschälte Tomaten (400 g) verwenden.
- Servieren Sie das Tomaten-Chutney mit Käse und Cracker.

