

Pikantes Tomatenchutney

4 Gläser à 2 dl



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Chutney:**

- 1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschote
- 400 g Tomaten (klein geschnitten)
- ½ Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
- 250 g Zucker
- 1 Stk. Knoblauchzehen
- 150 g rote Zwiebeln (fein geschnitten)
- 2 Stk. Chilischoten (klein)
- 1 dl Rüebliensaft
- 30 g Tomatenpüree
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 EL Basilikumblätter (gehackt)
- 2 EL Zitronenlikör z.B. Limoncello
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- 2 Msp. Zimt, gemahlen

1 Vorbereitung:

4 Gläser à 2 dl

2 Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Tomaten, Gelfix, Zucker, Vanillemark und -schote in einem Topf verrühren und 30 Minuten stehen lassen. Knoblauch abziehen, fein würfeln und 150 g Zwiebeln abwiegen. Peperoncini putzen und sehr fein würfeln.

Hinweis: Da die Peperoni sehr scharf sind, ist es ratsam, bei der Verarbeitung der Peperoni Gummihandschuhe anzuziehen.

Alle Zutaten, ausser Basilikum und Zitronenlikör, im Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 5 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote herausnehmen und Basilikum und Likör unterrühren. Chutney mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Chutney mit Käse und Brot servieren.