

Tomaten-Paprika-Chutney

Zubereitungszeit: 60 min.



Paprika waschen, halbieren, entkernen und würfeln.



Tomaten waschen, Strunk entfernen und würfeln.



Gurke schälen, vierteln und dünn hobeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.



Rosinen halbieren.



Die vorbereiteten Zutaten in einen Topf geben. Zucker, Essig und Wasser verrühren und zugießen. Alles einmal aufkochen.



Ingwer schälen und sehr fein schneiden. Ingwer und Senfkörner zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und bei geringer Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Das Chutney gut durchrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker noch einmal abschmecken. Heiß in saubere, kleine Einmachgläser füllen.

EINKAUFLISTE FÜR 4 PORTIONEN

3		rote Paprika
4		Tomaten
1		Salatgurke
3		Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
2	EL	Rosinen
200	g	Zucker
200	ml	Weißweinessig
50	ml	Wasser
1		daumennagelgroßes Stück Ingwer
1	TL	Senfkörner
		Salz
		schwarzer Pfeffer
		Paprikapulver