



## Scharfes Erdbeer-Chutney mit Basilikum

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Gläser Portionen

---

300 g	Erdbeeren	1 Dose	geschälte Tomaten
1/2	rote Chili	1 Stück	Ingwer (ca 2cm)
250 ml	Apfelessig	50 g	Zucker
1	Limette	10 Blatt	Basilikum
	Salz und Pfeffer		

### Zubereitung

---

Die Erdbeeren putzen und vierteln.

Chili entkernen und schneiden. Ingwer schälen und schneiden.

Chili, Ingwer, Saft der Limette und Basilikum gemeinsam zu einer Paste pürieren (ggf. etwas vom Tomatensaft der Dosentomaten hinzugeben). Zucker, Apfelessig und Tomaten unter Rühren langsam zum Kochen bringen, dabei die Tomaten grob zerstoßen.

Nach dem Aufkochen Erdbeeren und Würzpaste hinzugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Anschließend in Einmachgläser abfüllen.

---

Scharfes Erdbeer-Chutney mit Basilikum

Stand 27.04.2021