



Erdbeer-Chili-Chutney

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Erdbeeren	500 g
Schalotten	3 St.
Ingwer, frisch	10 g
Peperoni Mix	3 St.
Salz	1 TL
Gelierzucker	100 g
Apfelessig	50 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Peperoni waschen und die Stiele entfernen. Die Peperoni in dünne Ringe schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten mit Salz und Gelierzucker in einem Topf vermengen und ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Essig in den Topf geben. Das Ganze unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 3 Min. unter Rühren kochen lassen. Das Chutney mit Salz abschmecken. Das Chutney erkalten lassen. Das Chutney passt zu gegrilltem Fleisch, Halloumi oder gegrilltem Gemüse wie z. B. Süßkartoffeln oder Zucchini.

Guten Appetit!

Tipp: Das Chutney noch heiß in Gläser mit Twist-off-Deckeln füllen und die Gläser sofort verschließen. Das Chutney kühl aufbewahren. Es ist mehrere Monate haltbar.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	81 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g