

Marillen-Paprika-Chutney

5 Gläser (je 200 ml)    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

250 g klein geschnittene gelbe Paprikas
100 g klein geschnittene Zwiebeln
2 EL Olivenöl
500 g entsteinte, klein geschnittene Marillen
1 klein geschnittene Chilischote
1 KL gehackter Thymian
75 ml Balsamico Bianco
250 g Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1 (500 g) (1/2 Pkg.)
½ geh. KL Salz
gemahlener Pfeffer

1 Zubereitung:

Paprika und Zwiebeln in Öl dünsten. Mit Marillen, Chili, Thymian, Essig und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Das heiße Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken, randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipps: Sie können das Chutney auch mit 500 g Nektarinen statt Marillen zubereiten.
- Servieren Sie das Chutney zu einem pikanten Snack.
- Die Haltbarkeit des Chutneys beträgt ca. 6 Monate.