



Gartenrezept der Saison: Herbst GRÜNE TOMATEN CHUTNEY



CHUTNEY aus nicht mehr gereiften, grünen Tomaten

Zutaten

1 kg grüne Tomaten aus dem Garten	1 EL frisch geriebener Ingwer
150 g Zwiebeln	1 EL Senfkörner
1 TL Salz	2 EL Olivenöl
1 Apfel aus dem Obstgarten	150 g Zucker
1 Birne aus dem Obstgarten	1 TL Thymian
2 Pfefferoni aus dem Garten	1 TL Rosmarin
2 Knoblauchzehen aus dem Garten	1 TL Wacholderbeeren
1 Paprika aus dem Garten	1 TL Pfeffer
¼ l Weißwein	100 g Weintrauben oder Rosinen
5 EL Balsamico	3 Datteln

Schneiden: Die grünen Tomaten in Scheiben, Zwiebeln in Ringe Tomaten und Zwiebeln gut vermischen, mit einem Teelöffel Salz vermengen und über Nacht stehen lassen.

Die ausgetretene Flüssigkeit wegleeren, Tomaten und Zwiebeln in einen Topf geben und langsam köcheln lassen.

Obst: Apfel und Birne geschält und kleingeschnitten begeben

Würze: Pfefferoni, Paprika und Knoblauch würfelig schneiden bzw. pressen und begeben Weißwein und Balsamico zugeben und weiter köcheln lassen
Im Anschluss den frisch geriebenen Ingwer, Senfkörner, Olivenöl und Zucker begeben

Gartenkräuter feingeschnitten begeben, gegen Ende der 60-90 minütigen Kochzeit Weintrauben und/oder Datteln untermischen.

Nach Wunsch mit dem Pürierstab pürieren und nochmals 5 bis 10 Minuten weiter köcheln lassen.

Schraubgläser: Die heiße Masse in vorgewärmte Schraubgläser füllen.

Ideal als Geschenk geeignet. Passt gut zu Gegrilltem oder als schnelles Gericht zu Nudeln, als Beilage zu Fleischgerichten, o.Ä.

IMMERGRÜN wünscht **gutes Gelingen!**