



Sortenplatte · h 3 cm, ø 30 cm · no. 4799/147, Schüssel · ø 20 cm, h 10 cm · no. 4772/147

KÄSE MIT GRÜNEM TOMATEN-CHUTNEY

Zutaten für 4 Personen:

800 g Tomaten,
 30 g frischer Ingwer,
 3-5 Knoblauchzehen,
 100 g Schalotten,
 1 rote Pfefferschote,
 2 Äpfel, 3 EL Olivenöl,
 120 g Zucker,
 200 ml Weißweinessig,
 200 ml Apfelsaft,
 1 EL Kümmel Saat

Zubereitung:

Stielansatz keilförmig aus den Tomaten schneiden. Tomaten leicht einritzen und in schwach kochendem Wasser 5 Minuten sieden lassen, bis sich die Schale löst. Tomaten abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und grob zerschneiden.

Ingwer schälen, mit dem Knoblauch und den Schalotten in feine Scheiben schneiden. Äpfel vierteln und entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschote in dünne Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Äpfel darin 2-3 Minuten andünsten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Mit Essig und Apfelsaft ablöschen. Tomaten, Kümmel und Pfefferschoten zugeben und bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten einkochen. Dabei gelegentlich umrühren. Abschmecken.