

Zutaten:

1 rote & 1 grüne Paprikaschote
1 Apfel
800 g Tomaten
250 g Zwiebeln
4-6 EL Weinessig
200 g braunen Kandis
30 g Ingwer, fein gehackt
½ TL Paprika - Pulver
2 - 3 Nelken
1 TL Senfkörner
1 TL Salz

Tipp:

Lecker zu gegrillten Fleisch und Käsel

Paprika-Tomaten Chutney

Zubereitung

Paprikas putzen, waschen, und fein würfeln. Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Zwiebeln schälen, fein würfeln.

Alles zusammen mit Weinessig, den braunen Kandis, Ingwer, Paprika Pulver, Nelken, Senfkörner und Salz in einen weiten Topf geben und ca. 35-40 min kochen, gelegentlich umrühren.

Abschmecken und in vorbereitete Twist - Off Gläser füllen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*