Sonny's Rezeptwerkstatt

Grüne Tomaten-Chili-Konfitüre

Süß, fruchtig und mit einer feinen Schärfe – ideal zu Käse und aufs Brot

Eine aromatische Konfitüre aus grünen Tomaten und Chili mit frischer Zitrusnote – perfekt für Käseplatten, Frischkäse oder als besondere Brotaufstrich-Variante.



Zutaten

für ca. 4 kleine Gläser à 200 ml

1000 g	grüne oder hellgrüne Tomaten
500 g	Gelierzucker 2:1
Saft von 1	Zitrone
1–2	Lemon-Drop-Chilis oder andere Chilis nach Geschmack
1 kleine Prise	Salz
½	Vanilleschote (optional)
10 g	frischer Ingwer (optional)

Zubereitung



1. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und klein schneiden.



2. Chilis fein hacken; für weniger Schärfe Kerne entfernen.



3. Tomaten und Chili mit Zitronensaft in einen Topf geben.



4. 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind.



5. Nach Wunsch grob oder fein pürieren.



6. Gelierzucker, Salz und optional Vanille oder Ingwer einrühren.



7. Alles 3–4 Minuten sprudelnd kochen und eine Gelierprobe machen.



8. Heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipps & Varianten

- Mit Lemon Drop wird die Konfitüre fruchtig-frisch.
- Eine halbe Vanilleschote sorgt für eine spannende, süße Note.
- Passt hervorragend zu Käse, Frischkäse und Baguette.



Lagerung & Haltbarkeit

- Kühl und dunkel lagern.
- Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
- Für beste Qualität innerhalb weniger Wochen verbrauchen.

⚠ **Hinweis:** Kein geprüftes Rezept für langfristige ungekühlte Vorratshaltung.

