



**LaSelva®**

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Fruchtig-pikantes Chutney mit gelben Tomaten

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 1 EL Natives Olivenöl extra - MILD |  
Olio extravergine di oliva - DOLCE\*
- 4-6 Zwiebeln süß-sauer | Cipolle in agrodolce\*
- 1 Glas Stückige gelbe Tomaten | Pomi d'oro\*
- 1-2 Pikante Peperoni |  
Peperoncini ciliegino piccanti\*
- 4 Pfirsichhälften | Pesche sciropate\*
- 2 TL Zitronen Marmelade mit Ingwer |  
Marmelata di limoni con zenzero\*
- 1 EL Körniger Senf
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- Salz & Pfeffer

\*aus dem **LaSelva**-Sortiment

## CHUTNEY DI POMODORI GIALLI - FRUTTATO E PICCANTE -

VEGAN

### ZUBEREITUNG

- Olivenöl im Topf erhitzen, klein geschnittene Zwiebeln kurz anbraten und die gelbe Tomatenpolpa hinzufügen.
- Pikante Peperoni und Pfirsiche abtropfen lassen und klein schneiden. Diese zusammen mit der Zitronen Marmelade mit Ingwer, Senf und Kardamom zur Sauce geben.
- Das Chutney bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten ohne Deckel köcheln. Gelegentlich umrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Gläser abfüllen und abkühlen lassen.
- Als Dip zu Gemüse, auf gerösteten Ciabatta oder Veggie-Burger. Oder zu Pecorino und anderen Hartkäsesorten sowie zu gebratenem Fleisch und Fisch.

**TIPP:** Das Chutney ist in Weckgläsern gekühlt ca. eine Woche haltbar.

[www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)

BUON APPETITO!