


LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1930

Fruchtig-pikantes Chutney mit gelben Tomaten

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 1 Ei Natives Olivenöl extra |
Olio extravergine di oliva*
- 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 -

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 Pecorino oder anderen Hartkäsen servieren. Passt auch hervorragend zu gebratenem Fleisch, Fisch und Gemüse.

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

www.laselva.bio
BUON APPETITO!