

Tomaten-Chutney aus dem Thermomix®



© Tomaten Chutney - Rezepte mit Herz



25 Min.



leicht



4 Gläser (à 200 g)

Aromatische, sonnengereifte Tomaten machen dieses Chutney super lecker

Viele weitere tolle Rezepte mit Tomaten findet ihr in unserer [Rezeptsammlung](#). Hier ist für jeden etwas dabei.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	3	Schalotten
<input type="checkbox"/>	30 g	Öl
<input type="checkbox"/>	600 g	Tomaten
<input type="checkbox"/>	120 g	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	40 g	Weißweinessig
<input type="checkbox"/>	1 EL	Fenchelsamen
<input type="checkbox"/>	1 EL	Senfkörner
<input type="checkbox"/>	1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Kurkumapulver
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Cayennepfeffer
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	10 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	1 EL	Wasser

Zubereitung

1. Schalotten abziehen, in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 hacken. Öl zugeben, 3 Min./100 °C/Stufe 1 andünsten.
2. Tomaten waschen, halbieren, Stielansätze entfernen, dann mit Zucker und Essig in den Mixtopf zugeben und 10 Sek./Stufe 6 mixen. Fenchelsamen, Senfkörner, Kreuzkümmel, Kurkuma, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer zugeben und 20 Min./100 °C/Stufe 1 ohne Messbecher einkochen. Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
3. Speisestärke mit Wasser glatt rühren und durch die Deckelöffnung zugießen, 5 Min./100 °C/Stufe 1 weiterkochen. Chutney sofort heiß in saubere Gläser füllen und diese gut verschließen.

Haltbarkeit: 3 Monate

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 25 kcal 0 g E - 1 g F - 4 g KH