Rezept

Grüne Tomatenkonfitüre mit Birnen & Ingwer

Ein Rezept von Grüne Tomatenkonfitüre mit Birnen & Ingwer, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg	grüne Tomaten
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 1 cm)
3 EL	Akazienhonig
1 kg	Gelierzucker 1:1
2	Bio-Zitronen
2 Zweige	Zitronenthymian
2	Birnen
30 g	Pistazienkerne

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1170 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen. Tomaten klein würfeln. Die Zitronen heiß waschen, trockentupfen und 1 TL Schale abreiben. Den Saft von beiden Zitronen auspressen. Den Ingwer schälen, zuerst in Scheiben schneiden, danach klein würfeln. Den Zitronenthymian waschen und trockenschütteln.

2. Den Honig in einem Topf leicht erwärmen. Tomatenwürfel, Thymian, Zitronensaft und Ingwer dazugeben. Die Mischung bei geringer Hitze 10 Min. dünsten.

3. Inzwischen die Birnen schälen und grob raspeln, mit Gelierzucker und Zitronenschale zur Tomatenmischung geben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren. Zitronenthymianzweige entfernen. Die Pistazienkerne unterrühren. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen.