

Rezept

Grüne Tomatenkonfitüre

Ein Rezept von Grüne Tomatenkonfitüre, am 20.04.2024

Zutaten

750 g möglichst grüne Tomaten

400 g Zucker

Schale von 2 Bio-Zitronen und Saft von 1 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (zu je 1/4 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Tomaten wie beim Chutney links häuten, dann vierteln. Mit den restlichen Zutaten in einem Topf mischen und 1 Stunde stehen lassen. Tomaten durchrühren und bei mittlerer Hitze aufkochen. 5 Minuten unter Rühren zur musigen Konfitüre verkochen. Wird 1 TL davon auf einem Teller schnell fest, ist sie fertig. Sonst kurz weiterkochen. Heiß in saubere Schraubgläser füllen, verschließen. Zu gegrilltem Geflügel und Gemüse, würzigem Käse oder auf geröstetem Brot.