

Rezept

Paprika-Chutney

Ein Rezept von Paprika-Chutney, am 14.04.2026

Zutaten

1	Knoblauchzehe	1 Stück	frischer Ingwer (ca. 1 cm)
2	Frühlingszwiebeln	100 g	geröstete, gehäutete Paprikaschoten (aus dem Glas)
50 g	Rosinen	3 EL	Aceto balsamico
2 EL	Zucker	100 ml	passierte Tomaten (aus dem Tetrapack)
50 ml	Instant-Gemüsebrühe		Salz
	1/2 TL Sambal Oelek	1 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Knoblauchzehe und Ingwer schälen, fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und quer in feine Ringe schneiden. Paprikaschoten abtropfen lassen, dann fein würfeln.

2. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, darin Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebeln unter Rühren andünsten.

3. Paprika, Rosinen, Aceto balsamico, Zucker, Tomaten und Instant-Gemüsebrühe untermischen.

4. Alles bei geringer Hitze 8-10 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Sambal Oelek abschmecken, abkühlen lassen. Das Chutney hält sich im Kühlschrank gut verschlossen mindestens 5-6 Tage.