

## Rezept

# Tomatenkonfitüre mit Chili und Basilikum

Ein Rezept von Tomatenkonfitüre mit Chili und Basilikum, am 09.06.2026

## Zutaten

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>1 kg</b> vollreife Tomaten | <b>2</b> rote Chilischoten               |
| <b>1 Bund</b> Basilikum       | Schalenabrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone |
| <b>300 g</b> Zucker           | <b>10 g</b> Gelierpulver aus Apfelpektin |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1,3 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und ohne Stielansätze klein würfeln. Chilis waschen, ohne Stiele, aber mit Kernen sehr fein schneiden. Basilikumblättchen abzupfen und die Hälfte fein hacken.

---

2. Tomaten mit Chili, gehacktem Basilikum, Zitronenschale und -saft sowie Zucker in einem Topf mischen, ca. 2 Std. ruhen lassen. Zwischendurch ab und zu umrühren.

---

3. Die Mischung zum Kochen bringen. Das Gelierpulver unterrühren und die Konfitüre offen je nach Packungsangabe sprudelnd kochen. Die Gelierprobe machen. Die übrigen Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.

---

4. Die Konfitüre abschäumen und das restliche Basilikum untermischen. Die Tomatenkonfitüre in 4-5 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.