

Rezept

Tomatenkonfitüre mit Chili und Basilikum

Ein Rezept von Tomatenkonfitüre mit Chili und Basilikum, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------------|
| 1 kg vollreife Tomaten | 2 rote Chilischoten |
| 1 Bund Basilikum | Schalenabrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone |
| 300 g Zucker | 10 g 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.