



Dauer: Mittel
Kategorie: Eingemachtes und Co.
Saison: Frühling Sommer
Für:
Verfasst von: Nicole Leitner

## Zutaten

2	rote Zwiebeln
500 G	Erdbeeren
1 KLEINES	rote Chili
75 ML	Aceto Balsamico Bianco
100 G	brauner Zucker
0,5 TL fein gehackter Rosmarin oder Basilikum ( nach Geschmack)	

## Zubereitung

- 1. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.
- 2. Erdbeeren halbieren. Chili entkernen und fein hacken.
- **3.** Alle vorbereiteten Zutaten mit Balsamico und braunem Zucker in einen Topf geben und aufkochen.
- 4. Bei kleiner Hitze 15 bis 20 min. leicht köcheln lassen und öfters umrühren.
- 5. Je nach Geschmack fein gehackten Rosmarin oder auch frisches Basilikum unterrühren.
- **6.** Noch heiß in saubere Rexgläser füllen und sofort verschließen.

Das Chutney hält verschlossen mehrere Monate. Schmeckt auch herrlich zu Käse!

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2022