



Dauer: Schnell
Kategorie: Eingemachtes und Co.
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Nicole Leitner

Zutaten

2	rote Zwiebeln
500 G	Erdbeeren
1 KLEINE	rote Chili
75 ML	Aceto Balsamico bianco
100 G	brauner Zucker
•	er Rosmarin oder Basilikum nach Geschmack

Zubereitung

- 1. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.
- **2.** Erdbeeren halbieren.
- 3. Chili entkernen und fein hacken.
- 4. Alle vorbereiteten Zutaten mit Essig und braunem Zucker in einen Topf geben und aufkochen.
- 5. Bei kleiner Hitze 15 20 Minuten leicht köcheln lassen und öfters umrühren.
- **6.** Je nach Geschmack kann man noch klein gehackten Rosmarin oder auch Basilikum unterrühren und noch heiß in saubere Gläser füllen.

Tipp: Das Chutney hält mehrere Monate – angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren. Schmeckt herrlich zu Käse!