



TOMATEN-CHILI-KONFITÜRE MIT ZITRONENTHYMIAN

Schmeckt toll zur Käseplatte, peppt aber auch Sandwich und Burger auf!



Zutaten

1 kg	reife Tomaten (geputzt gewogen)
1	Bio-Zitrone
2	rote Chilischoten
6-8 Zweige	Zitronenthymian
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Zubereitung

1. Tomaten waschen und die Haut unten kreuzweise einritzen. In eine Schüssel legen, mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 30 Sekunden ziehen lassen. Tomaten abgießen und abtropfen lassen. Anschließend Haut abziehen, Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden. Tomatenwürfel pürieren und 1 kg abwiegen.
2. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Chilischoten waschen, halbieren, entkernen und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
3. Tomatenpüree mit Chili, Zitronenschale und -saft, Thymian und Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
6. Tipp: Die Konfitüre passt ideal zu einer kleinen Käsevariation.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.