



Chutney aus grünen Tomaten

Zutaten:

- 1500 gr grüne Tomaten
- 500 g Zwiebeln
- 2 EL Salz
- 125 g gehackte Datteln
- 375 ml Weinessig
- 500 g Zucker
- 1 EL Mehl
- etwas Wasser
- 3 EL Senf
- 1/2 EL Currypulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Ingwer



Zubereitung:

- Tomaten und Zwiebeln kleinschneiden, mit Salz bestreuen und über Nacht stehen lassen.
- Am nächsten Tag die Masse ausdrücken, Datteln, Essig und Zucker zugeben und 45 min köcheln lassen.
- Mehl mit etwas Wasser glattrühren, mit den Gewürzen und dem Senf zu der Masse geben und die letzten 10 min mitkochen.
- Die fertige Soße sofort in Gläser füllen.

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://sing.shop-pamperedchef.de