

## Tomaten - Chutney

Kategorien: Saucen, Gemüse, Chutney, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

1		Zwiebel, fein geschnitten
1	Teel.	Zucker
1	Essl.	Olivenoel
500	Gramm	Frische Tomaten
1	Teel.	Gruene Pfefferkoerner, fein Gehackt
1	Teel.	Balsamicoessig Salz, Cayennepfeffer

### Anleitung:

Tomaten enthaeuten, entkernen und wuerfeln. In einer Pfanne mit Olivenoel die Zwiebelwuerfelchen mit Zucker anschwitzen. Tomaten zufuegen und im offenen Topf 10 Minuten einkochen. Die

Pfefferkoerner zugeben und mit Balsamico, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Kalt oder lauwarm servieren.