

Ratatouille-Chutney «Das Süss-Scharfe zum Grill»

Für 4 Personen



125 g Aubergine
125 g Zucchini
Je 250 g rote und gelbe Peperoni

Alle Gemüse rüsten, Peperoni enthäuten und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden



1 grosse Frühlingszwiebel oder **2 Knoblauchzehen** grob hacken
1 rote Chilischote längs halbieren, entkernen, in lange Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden



weite Pfanne erhitzen



4 EL Olivenöl erhitzen und das Gemüse zusammen mit



1 Frühlingszwiebel oder **2 Knoblauchzehen**
1 rote Chilischote 3-4 Minuten andünsten, dann



Himalaya Salz



225 g gehackte Pelati-Tomaten (1 kleine Dose)
¾ dl Himbeer- oder feiner Rotweinessig



2 grosse Zweige Rosmarin (Nadeln) fein hacken
½ Bund «Zitronen»-Thymian (Blättchen) fein hacken



80 g brauner Zucker
darunterrühren

Das Chutney zuerst **zugedeckt 30 Minuten** auf mittlerer Hitze kochen. Dann **offen** nochmals **30 Minuten** auf mittlerer Hitze weiterkochen und danach auf kleinster Stufe sehr dick einkochen lassen.

Gegen Ende der Garzeit häufig umrühren, damit das Chutney nicht anbrennt. Am Schluss der Kochzeit abschmecken mit:



Pfeffer aus der Mühle



Himalaya Salz



Saft von ½ Zitrone

Das Chutney mindestens 1 Tag durchziehen lassen, bevor es serviert wird. Im Kühlschrank hält es sich mit Öl bedeckt und gut verschlossen (WECK Gläser) 4-6 Wochen.

Eine wunderbare Beilage zu (Grill)-Fleisch oder Majoran-Kartoffeln aus dem Ofen.