

**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

.....

0,5 TL  
klein gehackter 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!