



Confettura di pomodoro

Tomatenkonfitüre

2 Gläser à 150 ml

ZUTATEN:

500 g	Kirsch- oder kleine Rispen- tomaten
1	mittlere rote Zwiebel
100 ml	Chianti classico
50 g	getrocknete Tomaten in Oli- venöl
1 EL	Olivenöl
1 TL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Thymian (getrocknet)
6 Blätter	Basilikum
200 ml	Rotweinessig
1 EL	Aceto Balsamico
1 TL	grüner Pfeffer (eingelegt)
90 g	Einmachzucker
½ TL	Paprika (edelsüß)
1 Prise	Piment d'Espelette Meersalz

1 Den Rotweinessig in einen kleinen Topf geben und behutsam auf die Hälfte reduzieren. Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Die eingelegten Tomaten aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

2 Die Tomaten sowie die getrockneten Tomaten mischen, in eine Schüssel geben und mit dem Oregano und Thymian sowie den eingelegten Pfeffer, bestreuen, eine Prise Salz zugeben. dann unterheben und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

3 Die Zwiebelwürfel in Öl glasig dünsten, den Einmachzucker dazugeben, umrühren und den Zucker schmelzen lassen, dann mit den reduzierten Rotweinessig und dem Balsamico ablöschen – Die gewürzte Tomatenmischung und den Chianti zufügen, die Hitze reduzieren und langsam dicklich einkochen lassen. Dies dauert abhängig vom Flüssigkeitsgehalt der Tomaten etwa 30 – 50 Minuten.

4 Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. – Zum Schluss mit dem Piment d'Espelette und dem Paprikapulver abschmecken sowie die Basilikumblätter einrühren. 1 – 2 Prisen Salz nach Gusto zufügen.

5 Zum Schluss die Confettura heiß in zwei vorbereitete Twist-Off-Gläser (je 150 ml) füllen, verschließen und auf den Kopf stellen. Nach 15 Minuten umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

VERWENDUNG: Die die süß-säuerliche würzige Confettura mit feiner Schärfe schmeckt sehr gut zu Gegrillten und kurz gebratenen Fleisch und eignet sich hervorragend als Beilage mit Trauben, süßen Zweibelchen, Nüssen und Feigenbrot zu einer italienischen Käseplatte.