

## Zutaten:

1 rote & 1 grüne Paprikaschote  
1 Apfel  
800 g Tomaten  
250 g Zwiebeln  
4-6 EL Weinessig  
200 g braunen Kandis  
30 g Ingwer, fein gehackt  
½ TL Paprika - Pulver  
2 - 3 Nelken  
1 TL Senfkörner  
1 TL Salz

## Tipp:

Lecker zu gegrillten Fleisch und Käsel

## Paprika-Tomaten Chutney

## Zubereitung

Paprikas putzen, waschen, und fein würfeln. Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Zwiebeln schälen, fein würfeln.

Alles zusammen mit Weinessig, den braunen Kandis, Ingwer, Paprika Pulver, Nelken, Senfkörner und Salz in einen weiten Topf geben und ca. 35-40 min kochen, gelegentlich umrühren.

Abschmecken und in vorbereitete Twist - Off Gläser füllen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*