

# Tomaten - Paprika Relish

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Zu allerlei Gegrilltem und Fisch

## Zutaten

- Ausreichend für 6 Personen
- 2 große, rote Paprikaschoten, geputzt, entkernt, in kleinen Würfeln
- 2 - 3 reife Tomaten, nach Größe
- 1 /2 rote Chilischote, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 100 g brauner Zucker (Geht auch mit Weißem)
- 3 El Weißweinessig
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Tomaten kurz für eine 1/2 min. in kochendes Wasser geben und sofort wieder in kaltem Wasser abkühlen. Schälen, die Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden.

### Schritt2

Die Zwiebeln mit den Chili - und Knoblauchwürfelchen anschwitzen und mit dem braunen Zucker etwas karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen und die Tomaten dazu geben.

### Schritt3

Ca. 25 min. leise köcheln lassen, hin und wieder rühren, nachschmecken.

**Rezeptart:** Relish, Soßen **Tags:** Tomaten - Paprika Relish **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-paprika-relish/>