

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/>