



Pikantes Kirschtomaten–confit

„Confit“ bedeutet soviel wie „eingelegt“ oder „eingemacht“. Unsere französischen Nachbarn lieben ihr Confit, jedes Delikatessen-Geschäft bietet eine große Auswahl verschiedenster Sorten an. Confitieren lässt sich fast alles: Früchte, Gemüse, Knoblauch, aber auch Fleisch oder Fisch. Unser Confit passt hervorragend zu vielen Geflügel- und Fleischsorten für den Grill!

Rezept für ca. 400 g.

250 g Kirschtomaten,
reif, gewaschen, geviertelt

2 junge Knoblauchzehen,
geschält, fein gewürfelt

2 EL süße Chilisoße

2 EL Sojasoße

4 EL Tomaten – Ketchup

4 EL Zwiebelwürfel

6 EL Olivenöl, kalt gepresst

Salz

schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

etwas Zucker

ein kleines Bund Basilikum,
(die Blätter, fein geschnitten)

vorsichtig miteinander
vermischen, eventuell
nochmals nachschmecken.

*Wer keinen Ketchup
im Haus hat, nimmt einfach
1 EL Tomatenmark.*

*Statt Zucker nehme ich
immer Agaven-Dicksaft.*

*Ich habe das Confit einen Tag
vorher gemacht, dann ist es
herrlich durchgezogen.*