

## Artischocken- Paradeiser- Chutney



### Zutaten (für 4 Personen)

25 Baby Artischocken  
½ Zitrone  
1,5 kg Paradeiser gehäutet, entkernt und gewürfelt  
½ kg Zwiebel in feine Ringe geschnitten  
3 Knoblauchzehen  
Ein kleines Stück ( ~3 cm) frischer Ingwer geschält und fein gehackt  
3 TL Senfkörner  
3 TL Meersalz  
450ml Rotweinessig  
500g Honig

Artischocken putzen und in Zitronenwasser einlegen. Dann klein schneiden und mit dem übrigen Gemüse und den Gewürzen circa ½ Stunde zugedeckt köcheln lassen bis alles weich ist. Dann Essig und Honig zugeben und noch circa ½ Stunde weiter einkochen lassen. Ab und zu umrühren.

Heiß in Einmachgläser füllen.