



Cantadou Kräuterschaum mit Tomatenchutney (5 Personen)

Zutaten:

125 g	Cantadou Knoblauch & Kräuter
100g	Rohrzucker
1 dl	Rotweinessig
4 Stk.	Nelken
1 Stk.	Chilischote ohne Kerne
2 EL	Olivenöl
150 g	Zwiebeln
500 g	Tomaten
2 dl	Rahm
5 dl	Milch
1 Prise	Salz

Zubereitung:

1. Cantadou mit der Milch glatt rühren. Rahm aufschlagen, unter die Cantadou-Masse heben.
2. Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken und häuten. Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und im Olivenöl glasig dünsten. Tomatenwürfel, gehackte Chilischote, Nelken, Essig und Zucker dazugeben. 20 Min. offen köcheln. Chutney auskühlen lassen, salzen und Nelken entnehmen.
3. Creme und Chutney mit einem Löffel bzw. Spritzsack abwechselnd in Gläschen füllen - mit Schnittlauch dekorieren.