

## Chili Marmelade

Wozu in aller Welt braucht man Chili Marmelade? Nun – ich liebe die Kombination aus Käse und Marmelade. Da hat sich nichts dran geändert, seit ich vegan lebe. Ich esse eben veganen Käse und Marmelade. Vor allem liebe ich die cremig-säuerliche Frische eines Frischkäses und dann eine würzige Marmelade drauf. Lekker.

Zu zweiten liebe ich Chilis. Ich esse gerne scharf. Ich liebe den unterschiedlichen Geschmack der verschiedenen Chili Sorten. In der Marmelade kann ich je nachdem, welche Chilis rein wandern, die Schärfe bestimmen.

Ich benutze Marmeladen auch um Soßen abzuschmecken. Mit der Chilimarmelade man man fix eine schnelle Pasta Soße zaubern: Knoblauch in veganer Butter anrösten. Ein paar frische Cherry Tomaten halbieren und zufügen. Nicht lange kochen – sie sollen knackig frisch bleiben. Gekochte Paste dazu und mit einem großzügigen Löffeln Chili Marmelade die Soße abschmelzen und binden. Fehlt nur eine Prise Salz. Pasta Glück in 15 Minuten.

### Zutaten

750 g Grapefruits, Saft auspressen  
500 g Limetten oder Zitronen, Saft auspressen  
100 g Chilis, fein gehackt  
Gelierzucker nach Wahl

1. Saft und Chilis mit dem Gelierzucker vermischen und nach Packungsanweisung aufkochen.
2. In Schraubdeckel-Gläser abfüllen. Fertig.