

## Erdbeerkonfitüre mit Basilikum

### Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500gr Gelierzucker
- 1 Zitrone (Bio)
- 1 Bund Basilikum

### Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und auf Küchenpapier trockentupfen. Die Erdbeeren rüsten, halbieren und die Hälften quer in Scheibchen schneiden. Mit dem Gelierzucker in eine Pfanne geben, gut mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Zitrone unter heissem Wasser gründlich waschen. Die Schale dünn zu den marinierten Erdbeeren reiben. Die Zitrone auspressen und den Saft ebenfalls zu den Erdbeeren geben. Die Erdbeerkonfitüre unter Rühren aufkochen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Inzwischen die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und in feinste Streifen schneiden. Nach 4 Minuten Kochzeit die Pfanne vom Herd ziehen. Das Basilikum unterrühren. Die Erdbeerkonfitüre sofort kochend heiss in saubere Gläser füllen und verschliessen.



Rezept und Bild Quelle: [www.wildeisen.ch](http://www.wildeisen.ch)