

SOSSEN-DIPS-MARINADEN-SNACKS

Mazerierte Quitten

...eine köstlich fruchtige, säuerliche Beilage zu
Kurzgebratenem



Für die mazerierten Quitten brauchen wir:

- 1 Quitte
 - 1 EL [Quittengelee](#) wenn Ihr keines habt, dann nehmt 1 TL Zucker
 - 2 EL sehr gutes Olivenöl
 - 1 Prise Salz
1. Die Quitte waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen
 2. Die Viertel in dünne Scheiben und dann in feine Streifen schneiden
 3. In einer Schüssel das Quittengelee oder den Zucker mit dem Olivenöl und dem Salz vermischen
 4. Die Quittenstreifen dazu geben und ebenfalls gut durchmischen
 5. Alles nun 30 Min. marinieren
 6. In einem geschlossenen Behälter halten sich die mazerierten Quitten einige Tage im Kühlschrank frisch

♥ Viel Spaß und gutes Gelingen