



Zwetschgen Delikat Essig

Zwetschgen Tomaten Chutney

Rezept

Zutaten

2 EL	Rapsöl
500 g	Zwetschgen kleingeschnitten
300 g	Tomaten geschält und kleingeschnitten
2 EL	Küchenkräuter
200 g	Gartengemüse Brunoise
100 g	Frühlingszwiebeln gehackt
3 dl	Zwetschgen Delikat Essig
2 TL	Salz
1 TL	frisch gem. Pfeffer
½	Cayennepfeffer gemahlen
½	Kümmel gemahlen
1 TL	Zimt gemahlen

Zubereitung

1. Das Öl leicht erhitzen.
2. Alle Zutaten in den Topf geben und gleichmässig glasieren.
3. Probieren, ob evtl. noch etwas Salz fehlt.
4. Noch warm in Gläschen füllen und verschliessen. Ist lange haltbar.

Mein persönlicher Favorit: für 1-2 Personen

1 EL Quark, 1 EILMayonnaise, 1 EL Chutney miteinander verrühren und zu Fleischfondue oder heissem Stein reichen oder als rassigen Sandwich-Aufstrich verwenden.