

Pfirsich-Chutney

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

1000 g Pfirsiche
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
150 g Rohrohrzucker oder
Kokosblütenzucker
100 ml Condimento bianco
1 EL Meerrettich Würzöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Pfirsiche überbrühen und häuten, entsteinen und kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Beides mit dem Condimento Bianco Essig und Rohrohrzucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Meerrettich Würzöl abschmecken. Noch heiß in saubere Gläser füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.