Rezept

Feigen-Chutney

Ein Rezept von Feigen-Chutney, am 27.04.2024

Zutaten

- **4** Feigen
- **1 EL** Honig
- Chilipulver
- **1** olivengroßes Stück frischer Ingwer
- **2 EL** Zitronensaft
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen waschen, putzen und klein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben.

2. Den Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis er leicht bräunt. Die Feigenwürfel und den Ingwer dazugeben.

3. Den Zitronensaft dazugießen und alles bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. einkochen lassen. Das Chutney mit 1 Prise Chilipulver und Salz würzig abschmecken.