

## Rezept

# Ziegenfrischkäse mit Chutney

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse mit Chutney, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> rote Zwiebeln	<b>300 g</b> sehr kleine Kirschtomaten
<b>30 g</b> getrocknete Aprikosen	<b>1</b> Ingwer (ca. 30 g)
	<b>walnussgroßes Stück</b>
<b>1</b> Chilischote	<b>75 g</b> brauner Zucker
<b>100 ml</b> Essig (z. B. Aceto bianco oder Apfelessig)	<b>1/2 TL</b> Salz
<b>70 g</b> Pekannüsse	<b>1-2</b> rote Chilischote(n)
<b>40 g</b> Bärlauch	<b>1</b> Bio-Limette
<b>300 g</b> Ziegenfrischkäserolle	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Für das Chutney die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Aprikosen in feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, putzen, waschen und samt Kernen fein hacken.
2. Zwiebeln, Tomaten, Aprikosen, Ingwer, Chili, Zucker, Essig und Salz in einem Topf unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 15-20 Min. köcheln lassen. Das Chutney vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen für den Ziegenfrischkäse die Pekannüsse in einer Pfanne goldbraun rösten. 8 Nüsse beiseitelegen und die restlichen grob hacken. Chilischote(n) längs halbieren, putzen, waschen und fein hacken.
4. Den Bärlauch waschen und trocken tupfen. 8 Bärlauchblätter beiseitelegen, die restlichen fein hacken. Die Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale dünn abreiben. Den Ziegenfrischkäse mit gehacktem Bärlauch, Chili, Limettenschale und den gehackten Pekannüssen verrühren.
5. Die Käsemasse in acht Portionen teilen und etwas formen. Jeweils mit 1 Bärlauchblatt umwickeln und mit 1 Pekannuss garnieren. Die Ziegenfrischkäsepäckchen mit dem Tomaten-Chutney servieren. Dazu passt frisches Landbrot.