Rezept

Ziegenfrischkäse mit Chutney

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse mit Chutney, am 27.04.2024

Zutaten

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

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.