

Fruchtiges Zucchini-Chutney



einfach



Sommer



50 Minuten



vegan

Zutaten

1 kg Zucchini, 1 Mango, 250 g Pfirsiche, 250 g Aprikosen, 3 Schalotten, 3 EL Olivenöl, 250 ml Condimente Bianco, 200 g Zucker, 1 EL Curry-Pulver, 1 walnussgroßes Stück Ingwer, 1 EL Kardamom, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zunächst das Obst vorbereiten. Die geschälte Mango, die Pfirsiche und Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Dabei austretenden Saft auffangen und beiseitestellen. Die Zucchini würfeln, Schalotten schälen und kleinschneiden.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Schalotten darin kurz anschwitzen. Das Curry-Pulver, den feingehackten Ingwer und Kardamom hinzugeben und nach einer Minute mit dem aufgefangenen Fruchtsaft ablöschen. Die Zucchini hinzugeben, gut 5 Minuten dünsten und anschließend das restliche Obst, den Zucker und den Essig hinzugeben. Eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Umrühren einkochen lassen.

Wer es gerne etwas schärfer mag, kann zum Schluss feingehackte Chilis unterheben. Je nach Geschmack das eingekochte Chutney mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken und dann in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen.

Das Chutney passt sehr gut zu Fleisch und Käse und hält sich gekühlt mehrere Wochen.