



## Aprikosen-Chutney

### Zutaten

- 200 g Soft-Aprikosen
- 1 rote Chilischote(n)
- 20 g Schalotte
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 EL Zucker
- 250 ml Apfelsaft
- 50 ml Wasser
- 1 Päckchen MAGGI Tomaten Sauce (2er Pack)

### Zubereitung

1. Für das Chutney Soft-Aprikosen waschen, halbieren, den Stein entfernen und in Stücke schneiden. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen und in Streifen schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen, die Schalotten anbraten und Chilischote zugeben. Zucker zugeben und leicht karamellisieren, Topf von der Herdplatte nehmen, mit Apfelsaft und Wasser ablöschen.
3. MAGGI Tomatensauce einrühren und kurz aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Aprikosen zugeben und unterrühren. Das Aprikosen-Chutney schmeckt lecker zu kräftigem Käse, gebratenem Käse, wie Schafs- und Ziegenkäse oder Halloumi, aber auch zu gebratenem Fisch und kaltem oder warmem Braten.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	159 kcal
Fett	3 g
Protein	2 g

🕒 25 Minuten

⊕ 6 Portionen