

## Apfel-Zwiebel-Chutney

Der herzhafteste Freund der Marmelade und der Zwillingbruder des Relish. So könnte man das Multitalent „Chutney“ beschreiben. Hier ein Rezept für ein Apfel-Zwiebel-Chutney, das passt nämlich zu fast allem!

### Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Apfel(z.B. Braeburn)
- 2 Zwiebeln, rot (ca. 60 g)
- 30 g** Zucker
- 100 ml** Balsamico
- 100 ml** Apfelsaft
- Pfeffer

Apfel putzen, entkernen und fein würfeln. Zwiebel fein würfeln.

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Apfel- und Zwiebelwürfel dazugeben und mit Essig und Saft ablöschen. Ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die Äpfel und Zwiebeln weich sind und die Feuchtigkeit verdampft ist. Das Chutney mit Pfeffer würzen.

Das fertige Chutney noch heiß in gespülte, saubere Schraubgläser füllen und sofort verschließen. Dann die Gläser für 5 Minuten auf den Kopf stellen und die Arbeit ist getan.

Dazu schmeckt hervorragend ein

## Ofen-Ziegenkäse-Brot

### Zutaten für 4 Portionen:

**400 g** Ziegenkäserolle(mit Rinde)

**8 EL** Olivenöl

**4 Stängel** Thymian

**4 Scheiben** Brot(rustikales Landbrot)

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Käse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit 2 EL Öl und grob zerzupftem Thymian vermischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von oben 6 - 8 Min. gratinieren.

Brotscheiben mit restlichem Öl beträufeln. Auf einem Gitter mit im Ofen ca. 5 Min. goldbraun rösten. Geröstetes Brot mit heißem Käse belegen und mit dem Apfel-Zwiebel-Chutney servieren.

**Guten Appetit!**