

Dattel-Chili-Chutney

Zutaten:

- 2l getrocknete Datteln, entkernt
(4 Stunden im Kühlschrank
in Wasser einweichen)
- 5 El gemahlene Mandeln
- 1 Tl mittelscharfer Senf
- 1 bis 2 frische mittelscharfe Chilischoten
oder
- 1 bis 2 Tl Chilipulver oder -flocken, Menge je nach Geschmack
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

Das Einweich-Wasser der Datteln abgießen. Diese zusammen mit den gemahlenden Mandeln, Salz und den Gewürzen pürieren. Je nach Geschmack können noch Dattelstückchen in der Masse bleiben oder alles cremig fein püriert werden. Den Senf rührt Du am besten mit einem Löffel unter die Masse. Falls es doch zu scharf geworden ist, teile das Chutney. Mische jeweils eine Hälfte mit 3 bis 4 Esslöffeln Natur-Joghurt, um es milder zu machen.

Die Masse in ein Schraubglas füllen.
Das Chutney hält sich im Kühlschrank ca. eine Woche.

Es schmeckt zu Käse, gegrilltem Fleisch, als Beilage zum Raclette an Weihnachten, zu Gemüse oder einfach nur so als Brotaufstrich.

Tipp:

Das Dattel-Chili-Chutney eignet sich gut als Mitbringsel für die Gartenparty, Beitrag zum Picknick oder als Geschenk zu Weihnachten u.a..