

## Schnelles Feigen-Chutney mit Zimt

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Gläser

6 Feigen  
100 ml Apfelessig  
70 g brauner Zucker  
2 Teelöffel Rapsöl  
1 rote Zwiebel  
1 Esslöffel Senf  
1 Zimtstange

### Besonderes Zubehör

Du möchtest ein Mitbringsel in der Hand haben, wenn du das nächste mal bei Freunden zum Essen eingeladen bist? Blumen gehen immer, aber etwas Selbstgemachtes geht direkt ins Herz - und in diesem Fall durch den Magen. Köstliches Feigen-Chutney auf Feinkost-Niveau ist in weniger als einer halben Stunde gemacht, bedarf weniger Zutaten und ist somit das perfekte Last-Minut-Geschenk. Besonders Käseliebhaber werden sich freuen, denn die Kombination - zum Beispiel Feigen-Chutney mit Ziegenkäse - ist einfach unschlagbar. Ebenso gut kommen Grill-Gourmets auf ihre Kosten, denn das feine Chutney passt hervorragend zu Gemüse, Fleisch und Fisch.

- 1 -

Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit Zucker in einem heißen Topf mit Öl kurz anbraten.

- 2 -

Feigen waschen und in Würfel schneiden. Zusammen mit Apfelessig, Senf und Zimtstange mit in den Topf geben.

- 3 -

Alles gut verrühren und bei mittlerer Hitze ohne Deckel so lange köcheln lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Chutney noch heiß in Gläser abfüllen.