



CHUTNEY-ROLLE MIT TROCKEN- FRÜCHTEN

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 40 Min.

Trockenzeit: 3Tage
Ergibt: 3 Rollen à 245 g

Zutaten

- ⇒ 200 g Soft-Aprikosen (z. B. von Seeberger)
- ⇒ 50 g Pinienkerne
- ⇒ 100 g Walnusskerne
- ⇒ 60 g Pistazienkerne
- ⇒ 200 g Soft-Feigen
- ⇒ 50 g kandierte Ingwerstücke
- ⇒ 100 g grober Dijon-Senf

Zubereitung

Aprikosen würfeln und im Cutter fein pürieren. Pinienkerne in der Pfanne rösten, abkühlen

lassen. Walnüsse und Pistazien grob hacken, Ingwerstücke und Feigen klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Alle Zutaten mit dem Senf von Hand gut durchkneten. Masse zu 3 gleich grossen Rollen mit einem Durchmesser von 5 cm formen. Anschliessend drei Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Kühl und trocken gelagert halten sich die Rollen ca. 3 Wochen.

Verpackungstipp: In Backpapier einrollen und die Enden wie ein Bonbon verdrehen. Zur Verzierung eignen sich Farbdrucke.