

# Aprikosen-Tomaten-Chutney

Ein würziges Chutney mit Aprikosen und Tomaten zum Grillen

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)  
250 g Tomaten (vorbereitet gewogen)  
200 g Möhren (vorbereitet gewogen)  
100 ml Weißweinessig  
150 ml Aprikosennektar  
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)  
Salz  
2 TL Curry  
Chilipulver  
frisch gemahlener weißer Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 250 g abwiegen. Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten enthäuten, Stängelansätze entfernen, Fruchtfleisch würfeln und 250 g abwiegen. Möhren schälen, sehr fein raspeln und 200 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Alle Zutaten - bis auf Gewürze - in einem großen Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 5 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Gewürzen abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.