



Löwenzahnchutney

Zutaten

- 250 g Löwenzahnblütenknospen, blanchiert, teilweise gehackt.
- 1 Stange Rhabarber
- 1 Birne
- 100 g Rosinen
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 50g Ingwer
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 150 g Zucker
- Saft von 1 Orange
- 75 ml weißen Balsamico Essig
- 80 ml Apfelsaft mit 1 TL Stärke

Zubereitung

Früchte und Gemüse in gleichmäßig kleine Stücke schneiden. Löwenzahnblütenknospen und alle anderen Zutaten dazu geben, mischen und ein bis zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Nach zwei Tagen alle Zutaten in einem Topf unter ständigem Rühren dickflüssig einkochen lassen. Heiß in Schraubverschluss-Gläser füllen und fest verschließen. Nach zwei bis drei Wochen hat sich der Geschmack abgerundet und kann z.B. zu Blätterteigtaschen mit Frischkäse oder Ziegenkäse serviert werden . .

