

# Crostini mit Nektarinen-Chutney und Mozzarella

## Zutaten | 4 Portionen

350 g	Nektarinen
1 kleine	Zucchini
2	Schalotten
30 g	Ingwer
½	Chilischote
50 g	brauner Zucker
	Salz
75 ml	Weißweinessig
1 TL	Senfkörner
½	Zimtstange
8 Scheiben	Baguette o. Bauernbrot
2 EL	Olivenöl
2 Kugeln	Mozzarella
4 Stiele	frischer Thymian
40 g	Pinienkerne

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
- Zucchini waschen, putzen und ebenfalls würfeln.
- Schalotten und Ingwer schälen und beides in feine Würfel schneiden.
- Chili waschen, putzen und sehr fein hacken.
- Alles mit dem Zucker, etwas Salz, Essig, Senfkörnern, Zimt und ca. 50 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.
- Brot mit Olivenöl beträufeln und unter dem Backofengrill kurz goldbraun rösten.
- Mozzarella in Stücke zupfen.
- Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl anrösten.
- Chutney auf dem Brot verteilen, mit Mozzarella belegen und Pinienkernen und Thymian bestreut servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 326 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
391 kcal	30 g	50 g	25,6 g	438 mg