

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 |