# Kürbis-Chutney

Das süss-säuerliche Chutney passt gut zu Antipasti mit Käse, knackig gedünstetem Gemüse wie Zucchetti oder auch zu dünn aufgeschnittenem Trockenfleisch.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer harmonieren bestens zum Kürbis, der mit Balsamico und Zucker geschmort wird. Curry, je nach Vorliebe von pikant bis scharf, gibt dem Chutney nicht nur Pepp, er ist auch geschmacklich eine gute Ergänzung zum Muskatkürbis.

Das Chutney kann auch kochend heiss in Gläser abgefüllt werden und hält so ein paar Wochen im Kühlschrank.

## Zutaten (für 3-4 Antipasti)

| | |
|---|---|
| 250g | Muskatkürbis |
| 30g | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 3cm | Ingwer |
| 2El | Sonnenblumenöl |
| 1/2Tl | indisches Curry (scharf) |
| 8cl | weisser Balsamico |
| 25g | Zucker |
| | Salz |
| | |
| | Faltigberger Schafkäsli |
| | Zopf |

## Zubereitung

Kürbis schälen und zu 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel grob hacken. Knoblauch und Ingwer fein hacken.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer ca. 2 Minuten in Sonnenblumenöl andünsten. Kürbis zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Balsamico, Zucker und Curry zugeben und 25 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und ev. Zucker abschmecken.

Das Chutney schmeckt nach einem Tag noch besser.