

## **Pfirsich Chutney**

### **Zutaten:**

600 g Pfirsiche  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Sherryessig  
1 EL geriebener Meerrettich  
70 g brauner Zucker  
Salz

### **Zubereitung:**

Pfirsiche überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Pfirsiche, Zwiebel, Knoblauch Zucker und Essig in einem Topf auf höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen. Auf niedriger Stufe ca. 15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Mit Meerrettich und Salz würzen. Heiß und randvoll in saubere Schraubgläser abfüllen.

**Guten Appetit!**