

# Brotzeit mit Pflaumen-Chutney und Frischkäse-Dip

## Zutaten für das Pflaumen-Chutney (für 4 Personen):

- 500 g Pflaumen
- 50 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 50 ml Apfel-Essig
- 0,5 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 15 g Ingwer

Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Den Ingwer schälen und fein hacken.

Die Pflaumen mit dem Wasser in einem Topf aufkochen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und die Masse bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach circa 30 Minuten die Gewürze herausnehmen und das heiße Chutney in Gläser füllen, verschließen und erkalten lassen.

## Zutaten für den Frischkäse:

- 1 Becher körniger Frischkäse
- 1 Zweig Thymian
- Salz
- Pfeffer

Die Thymiannadeln abzupfen und ganz fein schneiden. Den körnigen Frischkäse nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und den Thymian unterrühren.

## Anrichten und servieren:

- kräftiges Brot
- Pflaumenmus

Das Brot in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben mit dem Frischkäse bestreichen und etwas Pflaumen-Chutney darauf verteilen. Die andere Hälfte buttern und mit Pflaumenmus bestreichen.

Dazu nach Belieben knackige Wildschwein-Pfefferbeißer und 1 Klecks Pflaumensenf reichen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 25.09.2022

Koch/Köchin: Marion Stemich

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)