



Crostini mit Aprikosenchutney und Schinken

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Aprikosen, frisch	350 g
Schalotten	2 St.
Butter	1 EL
Honig	1 TL
Weißwein, trocken	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Baguette	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	1 EL
Schwarzwälder	8
Schinken	Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Aprikosen mit Schalotten darin ca. 3 Min. anbraten. Mit Honig beträufeln und ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Mit Weißwein und ca. 50 ml Wasser ablöschen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 3–5 Min. dicklich einköcheln lassen.
3. Baguette in Scheiben schneiden und im Toaster oder im heißen Ofen goldbraun rösten. Knoblauchzehe halbieren, Crostini damit einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Aprikosenchutney und Schinken darauf anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	231 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	8 g