

Pikanter Pflaumenaufstrich

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/10/pikanter-pflaumenaufstrich

Zutaten:

- 100 g Trockenpflaumen
- 200 g Pflaumen
- 100 g frischer Fenchel
- 300 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Frühlingslauch
- etwas Olivenöl
- Fenchelsamen
- Kreuzkümmel
- 80 ml Pflaumensaft
- Essig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Trockenpflaumen mindestens 1 Stunde in Essig einlegen, am besten über Nacht.

Die Trockenpflaumen herausnehmen und klein schneiden. Die frischen Pflaumen entsteinen und in etwa gleich große Stücke schneiden, ebenso den geputzten Fenchel und die Tomaten. Knoblauch und Frühlingslauch in sehr feine Scheiben schneiden.

Olivenöl in eine kalte Pfanne geben und erwärmen, nicht zu heiß werden lassen. Fenchel- und Kreuzkümmelsamen darin anrösten. Danach den Knoblauch dazugeben. Fenchel und Tomaten kurz anschwitzen. Dann die eingeweichten Trockenpflaumen dazugeben und mit anschwitzen. Mit Pflaumensaft ablöschen und nach Geschmack etwas Einweich-Essig hinzufügen. Ist alles fast weich gekocht, kommen die frischen Pflaumen dazu. Nach Bedarf noch etwas Pflaumensaft dazugeben und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist und der Aufstrich ähnlich streichfest wie Butter ist.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Zum Schluss den Frühlingslauch unterheben und gut abkühlen lassen.

Im Kühlschrank hält sich der Pflaumenaufstrich (im Schraubglas) ca. 1 Woche.

Rezept: NDR – Visite vom 10. August 2021