

## Löwenzahn-Chutney

### Material:

-  2500 g Löwenzahnblüten
-  200 g Äpfel, 200 g Birnen, 200 g Backpflaumen
-  2 Paprikaschoten, 250 g Zwiebeln, 200 g Rosinen
-  50 g Ingwer, 20 g Korianderkörner
-  100 ml Weinessig
-  1 EL Salz, 1 Prise Cayennepfeffer
-  100 g Zucker
-  1 Orange und 1 Zitrone

### Zubereitung:

Früchte und Gemüse in gleichmässige kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in einen Topf und gut mischen. Unter Rühren ca. 45 Minuten einkochen bis das Chutney dickflüssig ist. Nach Bedarf Wasser nachfüllen.

Heiss in Einmachgläser füllen. Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Monate.

**Quelle:** Dusse Verusse