

Melonen-Chutney

Für 4 Personen

1 rote Zwiebel	1 rote Pfefferschote	10 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe	4 El Öl	800 g Wassermelone
Salz, Zucker	1–2 El Currypulver	1 Dose stückige Tomaten (400 g EW)
Saft von 1 Limette	4 Stiele Koriandergrün	

Zwiebel, Pfefferschote und Ingwer fein würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Alles in einem Topf im heißem Öl andünsten. Melonenfleisch von der Schale schneiden, würfeln und 2 Min. mitdünsten. Mit Salz, Curry und 1 kräftigen Prise Zucker würzen. Tomaten und Limetensaft zugeben und offen bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Korianderblätter abzupfen und untermischen. Das Melonen-Chutney zu Hähnchenkeulen servieren.

Tim Mälzer am 14. 08. 2010