



# Crostini mit Aprikosenchutney und Schinken

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Aprikosen	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 Schinken	8 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	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	8 g	Fette	8 g