



LaSelva[®]
AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Kürbis-Apfel-Chutney und Tomaten-Bohnen-Salat mit **Condimento rosato**

BUON APPETITO!

ZUTATEN (für je 4 Portionen)

Kürbis-Apfel-Chutney

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- frischer Ingwer (ca. 3 cm)
- 1 Apfel
- 2 EL Honig
- 2 EL natives Olivenöl extra - MILD*
- 120 ml Condimento rosato*
- 2 Zweige frischer Thymian
- ½ Bund frische Petersilie
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Tomaten-Bohnen-Salat

- 5 große Tomaten
- 1 Glas weiße Bohnen*
- 1 rote Zwiebel
- Bund frische Petersilie
- 6 EL Condimento rosato*
- 4 EL natives Olivenöl extra - MILD*
- 1 EL Ahornsirup
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. KÜRBIS-APFEL-CHUTNEY

- Hokkaido Kürbis und Apfel mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Klein geschnittene Zwiebel und Ingwer in einem großen Topf mit Olivenöl anschwitzen, dann Apfel- und Kürbiswürfel hinzufügen. Kurz anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Thymianblätter, Honig und **Condimento rosato** zugeben und zugedeckt 30 Minuten lang köcheln lassen.
- Die Kürbisstückchen etwas zerdrücken und das Chutney abschmecken.

2. TOMATEN-BOHNEN-SALAT

- Die Tomaten halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel würfeln oder in feine Streifen schneiden.
- Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*aus dem **LaSelva**-Sortiment