



Fruchtiges Chaat Masal Chutney

FRUCHTIGES CHAAT MASAL CHUTNEY

1 Dose Pappadum Chips

1 Esslöffel Sabita Mango Chutney süß-fruchtig

1 Teelöffel Chaat Masala Gewürzzubereitung

1 Messerspitze(n) Chili gemahlen

150 g Ananas

150 g Pfirsich

150 g Mango

50 ml Wasser

Etwas Salz & Pfeffer

FRUCHTIGES CHAAT MASAL CHUTNEY

1.

Obst in kleine Würfel schneiden.

Zucker und Wasser mit Chili in einen Topf geben und um ein Viertel einkochen lassen.

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Das Obst hinzugeben und so lange kochen lassen bis es cremig wird.

Mit dem Chaat Masal Gewürz und eventuell Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Dip zu den Chips reichen.