



## Parmesan-Kekse

Für 25 Stück

150 g Mehl  
50 g Parmesan, gerieben  
1 Prise Salz  
½ TL Cayennepfeffer  
100 g Butter, eiskalt  
2 EL Balsamico weiß

mit  
und  
sowie  
mischen.  
in kleinen Würfeln zufügen und dann  
zufügen.

Alles mit Knethaken und dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu 2 Rollen (à 5 cm Durchmesser) formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde kühlen.

Frischhaltefolie

Die Teigrollen auspacken und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° 15–18 min backen.

Backpapier

Dazu passt hervorragend:

## Kürbis-Chutney

Für 4 Gläser

400 g Hokkaido-Kürbis  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Öl  
3 EL Zucker  
100 ml Balsamico weiß  
200 ml Wasser  
Salz + Pfeffer

entkernen und in kleine Würfel schneiden.  
abziehen und fein würfeln.  
abziehen und klein hacken  
in einem Topf erhitzen, den Knoblauch darin kurz andünsten,  
die Zwiebelwürfel zufügen und alles glasig werden lassen.  
Dann die Kürbiswürfel zufügen und  
einstreuen, alles 5 min dünsten. Mit  
ablöschen und alles sämig einkochen lassen, dann  
zufügen und die Masse bei mittlerer Hitze ca. ½ Stunde  
schmoren lassen. Mit  
würzen.

Das heiße Chutney in verschließbare, heiß ausgespülte Gläser füllen, diese auf den Kopf stellen und 15 min abkühlen lassen, dann die Gläser umdrehen und erkalten lassen.

Das Chutney hält sich mindestens 4 Wochen.

