Aprikosenflammkuchen

Zutaten Aprikosenchutney

- 750 g Aprikosen
- 2 Schalotten
- 125 ml Orangensaft
- 125 ml Weißweinessig
- 250 g Gelierzucker
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Zutaten Flammkuchen

- einen Flammkuchen
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 1 Rolle Ziegenkäse
- 6 frische Aprikosen
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 2 EL Ahornsirup
- frischer Salbei

Zubereitung Aprikosenchutney

Die Aprikosen waschen, entsteinen und fein schneiden. Danach die Schalotten häuten und fein würfeln. Alle Zutaten (bis auf Gewürze) mit dem Gelierzucker in einem Kochtopf gut verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 10 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Nun das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

Zubereitung Flammkuchen

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Den Flammkuchenteig gleichmäßig mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen. Die Aprikosen waschen, entsteinen und vierteln. Die Ziegenkäserolle ebenfalls in Scheiben schneiden und zusammen mit den Aprikosen auf dem Flammkuchen verteilen. Noch würzen und mit dem Ahornsirup beträufeln. Für ca. 15 - 20 Minuten im Ofen leicht goldbraun backen. Anschließend mit dem Aprikosenchutney und der frischen Salbei garnieren.