

## **Dattel-Peperoni-Chutney**

Für das Chutney Sesamöl in einer Pfanne warm werden lassen. Peperoni (geschält und in Streifen geschnitten) andämpfen. 1 dl Rotwein dazugiessen. Die feingeschnittenen Datteln begeben, die Flüssigkeit einköcheln lassen. 2 EL Mojo Picòn rojo und 2 EL geröstete Pinienkerne beifügen.