

Zucchini Rezepte

Würzige Zucchini Mit Paprika

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Beilagen, Gemüse

800 g	Zucchini	400 ml	Weißweinessig
3	Zwiebeln	3	Essl. Zitronensaft
1	Gelbe Paprikaschote	200 g	Zucker
2	Rote Paprikaschoten	2	Essl. Grüne Pfefferkörner
4	Essl. Salz	750 ml	Wasser

1. Zucchini waschen, längs vierteln und in 2 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, Achteln, in die einzelnen Schichten teilen. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Rauten von 1,5cm Länge schneiden.

2. Alles in Salzwasser (1 Tl Salz) etwa eine Minute blanchieren, abschrecken, in vorbereitete Schraubgläser füllen.

3. Essig mit Zitronensaft, Zucker, übrigem Salz, Wasser, Pfefferkörnern aufkochen, heiß über das Gemüse gießen. Sofort verschließen.

Hält etwa 4 Monate.