

Süß-sauer eingelegte Zucchini

Von Manuela Ratjen, Embühren

Zutaten:

3 kg Zucchini

500 g frische Zwiebeln

2 Paprika rot

2 Paprika grün

2 EL Salz

500 g Zucker

750 ml Sieben-Kräuter-Essig

4 TL Senfkörner

4 TL Kurkuma Gewürz

Zubereitung:

Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden

Zwiebeln schälen und klein schneiden

Zucchini-, Paprika- und Zwiebelstücke in eine Schüssel geben und vermischen.

Salz, Zucker, Senfkörner und Kurkuma mit dem Essig mischen und über das Gemüse gießen.

Das Ganze einen Tag ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Nun in Weckgläser füllen und ca. 10 – 15 Minuten einkochen.