

Eingelegter Zucchini Salat



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Senfkörner	1 Teelöffel
Paprikaschoten	2 Stk.
Gemüsezwiebeln	3 Stk.
Knoblauchzehen	6 Stk.
Fruchtzucker	300 g
Salz	50 g
Currypulver	1 Esslöffel
Zucchini	1500 g
Essig	600 ml

Zubereitung:

Zucchini schälen, aushöhlen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe oder Streifen schneiden. . Paprikas ebenfalls in Streifen schneiden. Knoblauch in Scheibchen schneiden. Mit dem Salz 3-4 Stunden in einem großen Topf ziehen lassen.

Gewürze dazugeben und leicht verdünnten Weinessig oder Einlege-Essig verwenden. Alles 1x kräftig aufkochen lassen, die heißen Gemüsestücke schön dicht in Gläser einfüllen. Den Gewürzsud noch 1x aufkochen und kochend heiß über das Gemüse geben. Sofort verschließen - in 14 Tagen genussfertig!

WICHTIG: Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

TIPP: Große Zucchini eignen sich dazu besonders gut.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1875-Eingelegter-ZucchiniSalat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at