

Zucchini süß-sauer

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g 250 g	Zucchini bunte Paprika	waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.
125 g	Zwiebeln	in feine Streifen schneiden.
125 ml 250 ml ½ l 65 g 1 TL 1 EL 1½ TL ½ TL ½ TL ½ TL 1 Msp. 2	Balsamico-Essig, hell klarer Apfelsaft Wasser Zucker Curry Zitronensaft Salz Dill weiße Pfefferkörner Senfkörner Muskat geschälte Knoblauchzehen	in einen großen Topf füllen und kurz aufkochen. Das Gemüse dazugeben und 5 Minuten kochen lassen.

Vorratshaltung:

- Die heiße Masse randvoll in gesäuberte, heiß ausgespülte Schraubgläser füllen.
- Mit sauberen und kurz ausgekochten Schraubdeckeln (Twist-off-Deckel) verschließen.

Geändert nach: kraut&rüben, dlv, Sonderausgabe 1/2015 Vorrat