

## Zucchini süß-sauer eingelegt

Zutaten:

- 1 kg Zucchini
- 400 g kleine Zwiebeln
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 Paprikaschoten
- 0,5 Liter Weinessig
- 300 ml Wasser
- 300 g Zucker
- 2 TI Salz
- 1/2 TI Pfeffer
- 1 El Senfkörner
- 1 TI Kurkuma
- 2 TI Curry

Zucchini in 2-3 cm große Stücke schneiden, Zwiebeln schälen und in Ringe oder Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben, mit dem Salz vermengen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach ordentlich abspülen und abtropfen lassen.

Die Paprika in Streifen schneiden, mit dem Zucker, Wasser, Essig, Gewürze, Zucchini und Zwiebeln kurz aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Danach heiß in die bereit gestellten und sauberen Twist-Off-Gläser füllen und verschließen. Die Gläser werden dann verkehrt herum auf ein Handtuch gestellt und mit einem zweiten Handtuch abgedeckt, damit sie langsam abkühlen können.

Jetzt ist das wohlschmeckende Gemüse bis zu 6 Monate haltbar.

Guten Appetit