

Einkochtes Zucchini-Gemüse



schmeckt super lecker zum Grillen

1.5 kg Zucchini
400g Zwiebeln
5 TL Salz

in kleine Würfel schneiden
vierteln und mit
vermengen.
Eine Nacht ziehen lassen,
anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Tasse Zucker,
2 Tassen Apfelessig
1/2 TL Pfeffer
2 TL Senf
Petersilie

und
in kleine Würfel schneiden.

und etwas
klein geschnitten mit den abgetropften Zucchiniwürfel und Zwiebel
viertel in einem großen Topf 15 Minuten kochen lassen.
In 1/2 l Weckgläser füllen und 15 Min. bei 95°C einkochen.

Das Rezept reicht für ca. 4 Stück 1/2 l Gläser.