

Rezept

Eingelegte Zucchini mit Kreuzkümmel

Ein Rezept von Eingelegte Zucchini mit Kreuzkümmel, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg Zucchini	4 Knoblauchzehen
1 EL Kreuzkümmel	1 EL rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Pimentpulver	1 TL Korianderkörner
300 ml Weißweinessig	5 EL Olivenöl
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR EIN GLAS MIT KLEMMDECKEL (1 L INHALT): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen.

2. Die Zucchini mit dem Knoblauch in kochendem Salzwasser 1-2 Min. blanchieren. Die Zucchini sollten noch bissfest sein. In ein Sieb abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

3. Den Knoblauch in eine Salatschüssel pressen. Mit Kreuzkümmel, Paprika- und Pimentpulver, Koriander, Essig und Olivenöl verrühren. Die Zucchiniwürfel vorsichtig unterheben und zugedeckt etwa 3 Std. ruhen lassen.

4. Die Zucchini mit der Marinade in das Glas geben. Die Zucchini sollten mit Marinade bedeckt sein. Das Glas luftdicht verschließen und die Zucchini 3 Tage marinieren.

5. Die Zucchini herausheben, in kleine Schälchen oder auf einen Teller geben und mit etwas Marinade beträufelt servieren.