Rezept

Scharfe Zucchini

Ein Rezept von Scharfe Zucchini, am 29.05.2025

Zutaten

1 kg	Zucchini
1	Gemüsezwiebel
200 ml	Apfelessig
1 EL	Senfkörner
1 EL	Pfefferkörner
1	rote Paprikaschote
1 Stück	Meerrettich
1 EL	Rohrzucker
1 EL	Salz
1	scharfe getrocknete Chilischote

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Gläser à 1 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen, halbieren und in fingerdicke Scheibchen schneiden. Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Meerrettich waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. 300 ml Wasser mit Essig, Zucker, Senfkörnern, Salz, Pfefferkörnern und Chili aufkochen. Zucchini, Paprikaschote, Zwiebel und Meerrettich dazugeben und offen bei großer Hitze ca. 7 Min. sprudelnd kochen. Gemüse und Sud in Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen.