

Rezept

## Zucchini im Senfsud

Ein Rezept von Zucchini im Senfsud, am 26.04.2024

### Zutaten

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>2</b> 1/2 kg Zucchini                   | <b>3</b> große Zwiebeln  |
| 3-4 Paprikaschoten (rot und grün gemischt) | 1/2 l Weinessig          |
| <b>50 g</b> Salz                           | <b>500 g</b> Zucker      |
| 2-3 TL Senfkörner                          | 2-3 TL gemahlene Kurkuma |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 7-8 Twist-off-Gläser (je ca. 500 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

### Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und würfeln. Alles in eine Schüssel geben.

---

2. Für den Sud 1/2 l Wasser mit Essig, Salz, Zucker, Senfkörnern und Kurkuma verrühren und über das Gemüse gießen. Alles gut vermischen. 12 Std. (am besten über Nacht) zugedeckt an einem kühlen Ort stehen lassen.

---

3. Am nächsten Tag in einen großen Topf geben und einmal aufkochen. 5 Min. leise kochen lassen und heiß in vorbereitete Twist-off-Gläser geben. Diese sofort verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen. Kann nach dem Abkühlen sofort verzehrt werden.