

Süß-scharfer Gruß aus der Küche: Selbstgemachtes Zucchini Chutney

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Mitbringsel aus der Küche - für Freunde und Bekannte.

- 1 -

Zucchini trimmen, Paprika entkernen und Schalotten schälen. Alles grob stückeln und im Food Processor fein zerkleinern.

- 2 -

Gemüse mit Salz mischen, in ein Sieb geben und 1 Stunde Wasser ziehen lassen.

- 3 -

Restliche Zutaten mischen und aufkochen lassen. Gemüse ausdrücken und dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln und reduzieren lassen.

- 4 -

Chutney in sterile Einmachgläser füllen und luftdicht verschließen.

Zutaten für 4 Portionen

Für das Chutney

800 g Zucchini
3 Schalotten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
5 Teelöffel Salz
250 ml Apfelessig
250 g Zucker
1 Teelöffel Kurkuma
1 Teelöffel Muskat
1 Teelöffel Senfkörner
1 Teelöffel Speisestärke

Besonderes Zubehör

4 Einmachgläser
Food Processor

Tomatensalsa und Relish gab es schon zu oft? Dann bringt das süß-scharfe Chutney aus frischer Zucchini und fruchtiger Paprika etwas Abwechslung ins Weckglas. Mit Senf, Zucker und Essig wird die bunte Gemüsemischung zu einer süß-sauren Aromabombe auf Ciabatta, Baguette und Co. Verputzten die Genießer nicht gleich alles auf einmal, ist das selbstgemachte Chutney auch ein super