

# Eingelegte Zucchini

Gläser in gewünschter Größe vorbereiten.

Heiß ausspülen, die Deckel am besten auskochen, dann beides im Backofen bei 100°C trocknen.

Danach nicht mehr an den Innenseiten berühren

Menge	Zutaten	Zubereitung
3 – 4 kg 4 EL	Zucchini Salz	Waschen, halbieren, Kerne mit einem Löffel großzügig ausschaben Dann die Zucchini grob raspeln, mit Salz bestreuen und ca. 3 Stunden ziehen lassen Danach das Salzwasser abgießen
<b>Sud:</b> 3 Tassen 2 Tassen 4 Tassen 1 EL ½ TL ¼ TL	Essig Zucker Wasser Senfkörner Kurkuma Nelken	Für den Sud Essig, Zucker, Wasser, Senfkörner, Kurkuma und gemahlene Nelken aufkochen lassen
4 große 2 rote	Zwiebeln Paprika	Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden Die Paprika waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Streifen schneiden  Zucchini, Zwiebeln und Paprika in den kochenden Sud geben und ca. 10 bis 15 Minuten bissfest garen.  Heiß in Gläser füllen und sofort fest verschließen

**Hält kühl und dunkel gelagert einige Monate und schmeckt gut zur Brotzeit, zum Gegrillten oder zu Raclette, oder einfach unter frisch gekochte Nudeln gemischt.**

**Für eine längere Haltbarkeit können Sie auch bei 85°C für 20 Minuten eingekocht werden**

**Gutes Gelingen wünscht Renate Ixmeier**