

Rezept

Süss-saure Zucchini



Es braucht:

- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1 Chili

- 500 ml Weissweinessig
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker

- 1 EL Senfkörner
- 2 EL Curry
- 2 Lorbeerblätter

- Kräuter nach Belieben zum Verzieren

Zubereitung

Zucchini, Zwiebeln und Chili waschen und klein schneiden. Anschliessend können Sie alle Zutaten zusammen in eine Pfanne geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Alles abkühlen lassen und zugedeckt für 12 Stunden ziehen lassen.

Nach dieser Zeit die gesamte Masse nochmals für 2 Minuten aufkochen. Zucchini und andere feste Zutaten abschöpfen und in ein Glas abfüllen.

Den Sud nochmals aufkochen und heiss über die Zucchini giessen, Glas sofort verschliessen.



Unser Ziel

Gemeinsam schützen wir die Umwelt und gestalten eine lebenswerte Zukunft für nachkommende Generationen.

WWF Schweiz

Hohlstrasse 110
Postfach
8010 Zürich

Tel.: +41 (0) 44 297 21 21
Fax: +41 (0) 44 297 21 00
www.wwf.ch/kontakt
www.wwf.ch
Spenden: PC 80-470-3