## Mahafitadh

Waltraud Hermann User

## **Zucchini-Chutney**

Griaß di Rezepte Chutney/ Marmeladen Gemüse Vegetarisch





SCHWIERIGKEIT:









Zucchini, Paprika und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Salz vermischen. zugedeckt durchziehen lassen.

und etwas abtropfen lassen.

geben mit Zucker und Essig vermischen und bei hoher Hitze aufkochen lassen.

das Gemüse mit Deckel 30 Minuten kochen. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren.

Gewürze unterrühren

unterrühren.

hier wieder von Zeit zu Zeit umrühren.

Schraubgläser füllen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.

kann auch als Dip Soße für Taccos oder Gemüsesticks verwendet werden. Dazu das Chutney mit dem Pürierstab etwas pürieren.



## **ZUTATEN** 🖹

11/2 kg Zucchini grün,

500g Zwiebeln,

1 Gemüsepaprika rot,

2 EL Salz,

500 g Zucker,

500 ml Kräuteressig,

2 EL Senf mittelscharf,

1 EL Currypulver,

1 EL Chilli (Cayennepfeffer),

1 EL Paprika edelsüß,

2 EL Mehl,