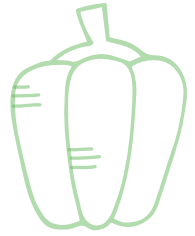


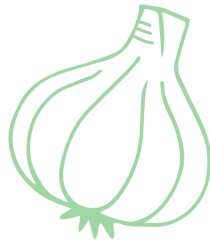


# Zucchini Chutney



FÜR 6 GLÄSER JE 250 ML

- 1 kg Zucchini
- 2 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stängel Rosmarin
- 2 TL Curry
- 2 TL Paprikapulver
- 2 TL Schwarzkümmelsamen
- ½ TL Chiliflocken/pulver
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- 250 ml Apfelessig
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 Zitrone Saft
- 250 g Gelierzucker 2:1



## ZUBEREITUNG

Die Schraubgläser mit Twist-Off-Deckel in kochendem Wasser ein paar Minuten ziehen lassen, dann umgedreht auf ein sauberes Küchenhandtuch stellen.

Gemüse in kleine Würfel schneiden, ca. 0,5 x 0,5 cm. Rosmarinnadeln fein hacken. Alles mit den Gewürzen, Apfelessig, Gemüsebrühe und Zitronensaft in einen Topf geben. Aufkochen und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann Gelierzucker einrühren und mindestens 4 Minuten, höchstens 8 Minuten köcheln lassen. Gelierprobe nicht vergessen!

Sofort bis knapp unter den Rand in die vorbereiteten Gläser und verschließen.

Passt zur Brotzeit, zum Grillbuffet und als Dip zu Reisgerichten.

**Guten Appetit!**



**Marienhof**  
**ESPERDE**