



Zucchini süß-sauer

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

800 g	Zucchini	200 g	Zwiebel
250 g	Paprika	1 EL	Honig
250 g	Zucker	250 ml	hellen Balsamico Essig
2 EL	Salz	1 EL	Paprika Edelsüß
1 EL	Kurkuma	1 TL	Curry
1/2 TL	Cayenne Pfeffer	1 TL	Gemüsebrühe
1 TL	groben Pfeffer	1 EL	Speisestärke
	Olivenöl		

Zubereitung

Zubereitung

1. Gemüse waschen und schälen. Paprika und Zwiebeln in Würfel schneiden. Zucchini in feine Streifen hobeln.
2. In einem großen Topf die Zwiebeln mit etwas Olivenöl andünsten. Im Anschluss die Zucchiniestreifen und die Paprika hinzugeben.
3. Alle trockenen Gewürze in einer kleinen Schüssel zusammen mischen. Die Mischung unter das Gemüse geben und auch alle weiteren Zutaten, bis auf die Speisestärke, hinzufügen. Das Ganze für 20-30 Min. köcheln lassen.
4. Zum Binden die Speisestärke mit etwas Wasser mischen und unter die Masse rühren. Zum Schluss nochmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Unser Tipp: Gerne auch die Doppelte oder Dreifache Menge kochen und in Einmachgläsern abfüllen. So bist du gleich für den nächsten Grillabend vorbereitet!