Zucchinichutney

Ein vegetarisches Rezept für eine köstliche Beilage. Das Zucchinichutney ist preiswert und sehr gut vorzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 kg	Zucchini
550 g	Tomaten
2 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Paprikaschoten
1 EL	Öl
250 ml	Balsamicoessig
250 g	Gelierzucker (im Verhältnis 3:1)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Zucchinichutney die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und den Rest klein würfeln. Salzen und für später beiseite stellen. Paprika, Tomaten und Chilischote waschen, entkernen und klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.

2. Zucchiniwürfel ausdrücken und abtropfen lassen. Mit etwas Küchenpapier abtupfen. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Zucchini, Tomaten und Paprika dazugeben und anrösten.

3. Mit Balsamicoessig ablöschen, dann den Gelierzucker einrühren, salzen und pfeffern. Alles aufkochen lassen und unter regelmäßigem Umrühren ca. 30 Minuten köcheln lassen. Das Chutney in saubere Gläser füllen und sofort luftdicht verschließen.

Tipp

Das Zucchinichutney schmeckt hervorragend zu gegrillten oder gebratenen Hühnerspießen.