Eingelegte Zucchini

Die eingelegten Zucchini sind ein Jahr haltbar. Ein nützliches Rezept, vor allem im Winter, wenn die Gemüsepreise hoch sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Bund	Dill
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Pfefferkörner
5 EL	Salz
1 l	Tafelessig
0.5 l	Wasser
4 Stk.	Zucchini

Zubereitung

1. Optisch wie auch geschmacklich können die **eingelegten Zucchini** überzeugen. Zu Beginn Einmachgläser heiß ausspülen oder auskochen.

2. Zucchini reinigen und in schmale Scheiben schneiden. Zucchinischeiben in das Glas geben und Dill wie auch Knoblauch hinzufügen.

3. Wasser in einen Topf füllen und aufkochen, dann Salz und Pfefferkörner hinzugeben.

Tafelessig in den Topf gießen, dann vom Herd nehmen. Mit der heißen Flüssigkeit die Gläser bis zum Rand befüllen und luftdicht schließen.

4. Gläser an einem kühlen und dunklen Ort lagern, alternativ mit Zeitungspapier einwickeln.

Tipp

Die eingelegten Zucchini lassen sich mit anderem eingelegten Gemüse zum Barbecue oder am Buffet servieren.