

# Rezept der Woche

## Zucchini Relish

### Zutaten:

1 Kg Zucchini  
400 g Zwiebel  
5 EL Salz  
2 EL Mondamin  
2 rote Paprika  
2 grüne Paprika

### Sud

2 1/2 Tassen Weinessig  
3 Tassen Zucker  
2 TL scharfer Senf  
1 TL Kurkuma  
3/4 TL Muskat  
1 1/2 TL Selleriesalz  
1/2 TL Pfeffer



### Zubereitung

Die Zucchini grob Raspeln. Zwiebel hacken. Die Paprika in Würfel schneiden. Die Zucchini, die Zwiebel und das Salz vermischen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag gut abspülen und abtropfen lassen.

Die Zutaten für den Sud zusammen aufkochen, Gemüse dazugeben und 30 Minuten köcheln lassen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit das Mondamin mit etwas Wasser anrühren und dazugeben.

Vom Herd nehmen und die Paprika unterrühren.

Das Ganze in Schraubgläser füllen und bei 90 °C 20 Minuten einkochen.

Tipp: Der Relish ist vielseitig einsetzbar. Egal ob zu gegrilltem, als Dip zum Brot oder als Verfeinerung in einer Sauce.

Guten Appetit!