| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| **mittel** | **30 Min.** | **Sommer** | **international** |

# SÜSS-SAURE GEMÜSEWÜRFEL

Rezept: kochbar.de, 20. 8. 2021 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Süss-sauer eingelegtes Gemüse ist ein erfrischender Gaumenkitzler. (Ruhezeit +1 Tag )

## ZUTATEN (8 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1.5 kg | Zucchetti | 250 g | Zucker |
| 250 g | Zwiebel | 3.8 dl | Essig |
| 2 | Grüne und rote Peperoni | 2 TL | Senfkörner |
| 1 EL | Salz | 2 TL | Kurkuma |

## ZUBEREITUNG

1. Gemüse rüsten und in Würfel schneiden.
2. Gemüse in einer Schüssel mischen.
3. Salz, Zucker, Senfkörner und Kurkuma mit dem Essig mischen und über das Gemüse giessen. Während der tägigen Ruhezeit mind. 2-3 Mal umrühren.
4. Ausgekochte Gläser bereitstellen. Gemüsewürfel in Gläser füllen.
5. Essig aufkochen und heiss bis zum Rand auffüllen.

VARIANTEN: Kürbis oder Blumenkohl verwenden. - Gemüse in feine Streifen schneiden. - Gemüse 10-15 Min. in Einweckgläser einkochen.