

Den Sommer im Glas: Eingelegte Zucchiniastreifen



Das gewisse Etwas

Mixed Pickles, Essiggurken und anderes süßsauer eingelegtes Gemüse sind das „Tüpfelchen auf dem i“ zum Vesper bzw. zur Brotzeit. Wer einen eigenen Garten hat und diesen mit Gemüse bepflanzt, kann sich den Sommer hindurch an frischem Gemüse erfreuen. Besonders Zucchini wachsen und gedeihen sehr gut und brauchen außer Wasser nur wenig Pflege.

Die Märkte bieten die drallen Früchte zu günstigen Preisen. Es lohnt sich einen kleinen Vorrat in Form von süßsauer eingelegten Zucchini anzulegen. Dann können diese fein säuerlichen Delikatessen das ganze Jahr hindurch genossen werden.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **eingelegte Zucchiniastreifen**:

Zutaten

- 1 kg Zucchini, (gelb und/oder grün)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Essig

- 100 g Zucker
- 1 EL Salz
- 1 Chilischote, längs halbiert
- 1 EL Senfkörner
- 400 ml Wasser

Zubereitung

Die Zucchini waschen und mit einem Sparschäler längs in lange Streifen schälen (**Tipp:** den inneren Kern aussparen. Dieser kann gewürfelt als Gemüse extra gebraten werden.)

Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden.

400 ml Wasser mit Essig, Zucker, Salz, Pfeffer, Chilischote, Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf 2 Minuten aufkochen.

Zucchinistreifen zugeben und 30 Sekunden kochen.

Alles in Einmachgläser geben und sofort verschließen. Die Gläser etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Alles abkühlen lassen und mindestens 1 Tag ziehen lassen.

Tipp: Die eingelegten Zucchini schmecken zu Wurst- und Käse- und bunten Vesperplatten, zu kaltem Fleischaufschnitt und in Wurstsalaten.