

## Eingelegte Zucchiniestreifen



### 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.

Zucchiniestreifen 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 Fleischauflauf und in Wurstsalaten.