

Curry Zucchini Salat süß sauer



1kg Zucchini
2 rote Paprika
1 Gemüsezwiebel
1 Tasse Zucker
Salz
1 ½ Tassen weißer Balsamico
1 Esslöffel Currypulver
Pfeffer

Je nachdem, wie groß Eure Zucchini sind solltet Ihr das weiche und kernige Innenleben entfernen. Wenn Ihr kleine Zucchini habt könnt Ihr Euch diesen Schritt sparen.

Als nächstes putzt Ihr die Paprika und schält die Zwiebel. Die Zucchini, die Paprikas und die Zwiebel schneidet Ihr nun in grobe Stücke und raspelt sie. Das geraspelte Gemüse vermischt Ihr jetzt mit einer großen Prise Salz und stellt es für ca. 1,5 Stunden beiseite.

Nach dem Durchziehen sollte sich Flüssigkeit aus dem geraspelten Gemüse gezogen haben. Im nächsten Schritt gebt Ihr das Gemüse zusammen mit der Flüssigkeit in einen Topf. Dazu kommen dann der Zucker, der Essig, der Pfeffer und das Currypulver. Danach erhitzt Ihr den Curry Zucchini Salat süß sauer und lasst ihn für ca. 5 Minuten kochen.

Im nächsten Schritt füllt Ihr den Curry Zucchini Salat süß sauer mit der Flüssigkeit noch heiß in saubere Twist off Gläser. So ist der Salat kühl gelagert für einige Wochen haltbar. Ihr könnt den Salat natürlich auch abkühlen lassen und gleich genießen.