

# Zucchini-Töpfele

Zutaten		Zubereitung
5	Gläser á 400 ml	Gläser zum Erwärmen in heißes Wasser legen. Kurz vor dem Befüllen abtropfen lassen.
500 g	Zucchini grün u. gelb	Gemüse waschen und putzen, Karotte schälen. Gemüse in große Stücke, Stifte oder Scheiben schneiden. Zwiebeln häuten und in Ringe schneiden.
2	Paprika rot u. gelb	
2	Karotten	
2	Zwiebeln rot u. weiß	
25 g	Salz ohne Jod	Alle Zutaten mischen und zum Kochen bringen. Gemüse zugeben und <b>5 Minuten</b> kochen lassen. Lorbeerblatt entfernen. In die vorbereiteten Gläser abfüllen und verschließen.
100 g	Zucker	
250 g	Apfelessig	
250 ml	Apfelsaft	
1 EL	Senfkörner gelb	
½ EL	Pfefferkörner	
½ TL	Kurkuma gemahlen	
1	Lorbeerblatt	

**Tipp:** Am besten schmeckt das Gemüse, wenn es vor dem ersten Öffnen 2-3 Wochen gelagert wird.

