

## Zucchini-Chutney Schwierigkeitsstufe: 1 (5 ist am schwersten)

### VORBEREITUNG:

Zucchini waschen und in Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pfefferoni entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Dauer in Minuten
Vorbereitung: ca.10
Zubereitung: ca.35
Zutaten: 1 kg Zucchini
1 kg Zwiebel
2 Pfefferoni
4 Knoblauchzehen
1/8 l Süßwein oder Sherry
4 EL Weinessig
4 EL Rohrzucker
40 g Salz
Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Die vorbereiteten Zutaten in einem großen Topf mit den Gewürzen mischen und auf mittlerer Flamme etwa 20 bis 30 Minuten dünsten, bis es eingedickt ist. Das noch heiße Chutney in saubere Gläser füllen, verschließen und die Gläser auf den Deckel stellen.

### TIPPS:

Wollen Sie dieses Chutney ganz ohne Alkohol zubereiten, können sie statt Sherry oder Süßwein hochwertigen Balsamico verwenden. Experimentierfreudige ersetzen die Pfefferoni durch ausgewählte Chilisorten.

Dieses Chutney passt zu gegrilltem Fleisch, Fondue oder

Bratkartoffeln. Je nach Jahreszeit können die Zucchini durch

Marillen, Kürbis, Äpfel oder Birnen ausgetauscht werden.

(kjz)