

Zucchini-Relish



Zutaten:

1000 g Zucchini, in grobe Stücke geschnitten
350 g Zwiebeln, halbiert
2 EL Salz
200 g - 220 g Zucker oder Honig
330 g Balsamicoessig weiß
1 EL Senf
1 Paprika rot, in sehr kleine Würfel geschnitten
1 EL Currypulver
1 EL Paprikapulver
½ EL Cayenne-Pfeffer
1 EL Mehl

Zubereitung:

1. 500 g Zucchini in den Mixtopf geben und **3 Sekunden / Stufe 4** zerkleinern - in eine große Schüssel umfüllen.
2. Die restlichen 500 g Zucchini ebenfalls **3 Sekunden/Stufe 4** zerkleinern und die Schüssel zugeben.
3. Zwiebel in den Mixtopf geben und **8 Sekunden / Stufe 4** zerkleinern und in die Schüssel mit den Zucchini zugeben.
4. 2 EL Salz dem zerkleinerten Gemüse zugeben, vermischen und einige Stunden (bzw. über Nacht) ziehen lassen.
5. Das entstandene Wasser gut ausdrücken und die Masse wieder in den Mixtopf geben.
6. Die restlichen Zutaten – bis auf das Mehl - zufügen und mit dem Spatel vorsichtig unterrühren.
7. **20 - 25 Minuten/Varoma/Stufe 1** ohne Messbecher kochen – dabei den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen.
8. Mehl darüber stäuben, unterrühren und weitere **10 Minuten/Varoma/Stufe 1** ohne Messbecher garen.
9. Abschmecken, noch heiß in kleinere Gläser füllen, fest verschrauben und erkalten lassen.

Tipps:

- ✓ Das Relish schmeckt sehr gut zu Gegrilltem, Gnocchi, Käse, als Nudelsauce ...
- ✓ Das Relish kann noch mit Chilis oder/und Knoblauch ergänzt werden.
- ✓ Der Deckel kann sich durch den Curry etwas verfärben. Einfach für kurze Zeit in die Sonne legen, dann sieht er wieder aus wie neu!