



Zutaten:

(8 Gläser | Dauer: 60 Minuten)

3 kg Zucchini
2 Paprika
1 Zwiebel
1 kg Zucker
1 L Weißweinessig

2 TL Salz
1 TL Ingwer
2 EL Currypulver
1 Prise Kurkuma
1 EL Paprikapulver (edelsüß)

So wird's gemacht:

Zuerst müsst ihr die Zucchini waschen, gut trocknen und halbieren. Die Kerne im Inneren der Zucchini könnt ihr mit einem Löffel herausschaben. Nun schneidet ihr die Zucchini in ca. 0,5 cm große Stücke.

Mit der Paprika macht ihr genau das gleiche: Waschen, trocknen und klein schneiden.

Die Zwiebel fein würfeln und mit Zucchini und Paprika in einen großen Topf geben.

Nun würzt ihr das Ganze mit Salz, Zucker, Essig und den Gewürzen.

Jetzt darf unser Chutney 30 Minuten köcheln. Ihr müsst allerdings ab und an umrühren, damit es nicht anbrennt. Mit einem Pürierstab könnt ihr nun das Gemüse ein bisschen mundgerechter machen .

Sobald das Chutney gut eingekocht ist, dürft ihr es in die Gläser abfüllen.