



Eingelegte Zucchini mit Honig

⌚ 30—40 Min   

Zubereitung

- 1 Die Zucchini waschen und mit einem Sparschäler oder einer scharfen Reibe dünne, breite Streifen abschneiden.
- 2 Diese schichtweise in eine Form legen und jede Lage mit etwas Meersalz bestreuen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 3 Die Zuccinistreifen einrollen und in sterile Gläser schichten. Rote Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden.
- 4 Bunten Pfeffer und Senfkörner im Glas verteilen. Knoblauchzehen mit dem Messerrücken zerdrücken und im erhitzten Olivenöl leicht bräunen.
- 5 Mit Gemüsefond ablöschen und mit Honig verfeinern und mit Salz würzen. Aufkochen und siedend heiß über die Zucchini gießen. Den Knoblauch dabei auf die Gläser verteilen.
- 6 Die Gläser (4 Stück á 160ml) sofort verschließen und abkühlen lassen. Gekühlt einige Wochen haltbar. Passt hervorragend zu Ziegenfrischkäse.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

8 Stk.	Mittlere Zucchini
1 Stk.	Kleine rote Zwiebel
80 ml	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehen
400 ml	Gemüsefond
1 EL	Honig
1 EL	♦ Pfeffer bunt ganz
1 TL	♦ Senfkörner ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

