

Eingelegte Zucchini mit Honig

30—40 Min

Zutaten 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

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 Zucchinistreifen 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.