

## Zucchini einmachen

Wer einige Zucchinipflanzen in seinen Garten gepflanzt hat, wird jetzt erstaunt sein über die reichhaltige Ernte. Das Gute bei Zucchini ist, dass sie, kühl und dunkel gelagert, eigentlich recht lange halten. Trotzdem schmecken sie frisch am besten. Um Zucchini richtig lang haltbar zu machen ist es jedoch am besten sie einzumachen. Meine Eltern machen immer sehr leckere süß-saure Curryzucchini die wunderbar zu einem Raclette passen. Die Einmachprozedur zieht sich jedoch über mehrere Tage hin mit dem Resultat, dass dann die ganze Wohnung nach Curry riecht. Ich habe jedoch ein wenig herumexperimentiert und eine einfachere Variante gefunden Zucchini zu Antipasti einzumachen:



### Rezept

6 Zucchini

1 dl Olivenöl

2 dl Weissweinessig

3 Knoblauchzehen

1 Rosmarinzwig (nach Lust und Laune)

1 Chili (nach Lust und Laune)

3 Tl Zucker

Salz

---

### Zubereitung

Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und in reichlich Olivenöl anbraten. Auf einem Haushaltspapier auskühlen lassen. Den Knoblauch, die Chili und/oder den Rosmarin klein schneiden und mit dem Essig dem Zucker und dem Salz vermengen. Die Zucchinischeiben in die Essigmischung mehrere Stunden einlegen. Dann die Zucchini einrollen in ein Glas geben und mit Öl übergießen. Der Knoblauch, der Rosmarin und der Chili können auch mit ins Glas. Fest verschließen und zu einer Antipastigelegenheit hervorholen.