

Pikantes Zucchini- Relish

Zutaten: (2 Gläser à 500 g)

600 g Zucchini

600 g rote Zwiebeln

Olivenöl

200 ml weißer Balsamico Essig

Ca. 4 EL Agavensirup

(nach Geschmack)

Etwas Salz



Zubereitung:

Die Zucchini waschen und in kleine Stücke oder Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, ebenfalls klein würfeln. Die Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, dann Zucchini zugeben und auch mit dünsten. Den Balsamico zugeben und alles ca. 40 Minuten bei milder Hitze, zunächst im geschlossenen Topf köcheln lassen. Dann bei offenem Topf etwas einkochen lassen, bis zur gewünschten Konsistenz. Mit Agavensirup und Salz abschmecken

Noch heiß in Gläser (heiß ausgespült) abfüllen und zunächst auf den Kopf stellen.

