

Eingelegter Zucchini-Salat

Zutaten:

- 1 kg Zucchini
- 3 große Zwiebeln
- 2 rote Paprikaschoten
- 100 g Karotten oder Sellerie
- 250 ml Wasser
- 500 ml Essig
- 3 TL Salz
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Neugewürz
- 1 TL Pfefferkörner
- 4 Lorbeerblätter

Zubereitung:

- Die Zucchini in dünne Scheiben hobeln. Zwiebeln in Ringe, Paprikaschoten in feine Streifen und Karotten oder Sellerie dünnblättrig schneiden. Das Gemüse miteinander vermengen.
- In einem Topf Wasser mit Essig, Salz, geviertelten Knoblauchzehen und Gewürzen aufkochen lassen. Das Gemüse zugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen. Salat mit der Marinade noch heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Gekühlt gelagert ist der Salat ungefähr 1 Jahr haltbar.

Verwendung:

Mir schmeckt dieser eingelegte Zucchini-Salat nicht nur als eigenständiges Gericht, sondern ich garniere damit auch gerne kalte Platten.