

Zucchini-Chutney aus dem Thermomix



© Zucchini-Chutney - Rezepte mit Herz



1 Std. 15 Min. + Wartezeit



leicht



ca. 5 Gläser à 250ml

Herzhafter Sommer im Glas - lecker zum Grillfleisch und auch zum Käse.

Wer kennt es nicht, Zucchini kommen meist in größeren Mengen auf einmal. Unser Chutney ist eine Möglichkeit, die leckeren Früchte für Herbst- und Wintertage zu konservieren. Die würzig, pikante Sauce schmeckt zu kalten Speisen, wie beispielsweise Käse, aber auch als Beilage beim Grillen.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1 kg	Zucchini
<input type="checkbox"/>	40 g	Salz
<input type="checkbox"/>	250 g	Zwiebeln
<input type="checkbox"/>	1	rote Paprikaschote
<input type="checkbox"/>	1	gelbe Paprikaschote
<input type="checkbox"/>	1	getrocknete Chilischote (oder mehr, je nach Geschmack)
<input type="checkbox"/>	250 g	Gelierzucker 3:1
<input type="checkbox"/>	250 g	Apfelessig
<input type="checkbox"/>	2 TL	Currypulver

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.
2. In den Mixtopf geben, 3 Sek./ Stufe 5 zerkleinern. Umfüllen, mit Salz bestreuen und mindestens 30 Min. Wasser ziehen lassen.
3. Zucchini in ein Sieb geben und über einer Schüssel vorsichtig ausdrücken. Ca. 30 Min. gründlich abtropfen lassen. Abgetropfte Flüssigkeit entsorgen.
4. Zwiebeln abziehen, vierteln und in den Mixtopf geben. Paprikaschote vierteln, putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Chilischote halbieren, nach Geschmack entkernen und in den Mixtopf geben. Gemüse 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
5. Abgetropfte Zucchini, Gelierzucker, Apfelessig und Curry in den Mixtopf geben und 35 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher köcheln. Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp:

Passt zu Käse, zu hartgekochten Eiern, zu Streichwurst und auch als Burger-Topping

Tipp:

Curry färbt den Mixtopf Deckel grünlich. Diese Verfärbung verschwindet wieder, wenn man den Mixtopf-Deckel für 1-2 Std. in die Sonne legt. Das funktioniert auch genauso mit allen anderen verfärbten Plastikbehältern.

Du bist auf der Suche nach anderen Rezepten mit Zucchini? Schau einfach in unserer [Rezeptensammlung](#) vorbei. Dort findest du weitere leckere Gelingrezepte.

Nährwertangaben

Kcal (pro EL à ca. 20 g): 23 kcal, 0 g E, 0 g F, 5 g KH