



Gebackener Camembert auf Zucchini süß-sauer

Zucchini-scheiben süß-sauer

Für 8 Gläser

Zutaten:

- 1,5 kg Zucchini
- 1,5 kg Zwiebeln
- 1 rote + 1 gelbe Paprika
- 2 Knoblauchzehen

Marinade:

- 4 Tassen guter Weißweinessig
- 3 EL Salz
- 4 Tassen Zucker
- 4 TL Senfkörner
- 5 TL Kurkuma
- 4 Stängel Fenchel mit Blüten
- 3 Stängel krause Petersilie
- 1 Stängel Zitronengras
- 2 Stängel Pimpinelle
- 1 Stängel Weinraute

Zubereitung:



Die Zucchini, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und in mitteldicke Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in kurze Streifen schneiden.

Alles zusammen in einen größeren Topf legen.

Für die Marinade alle Zutaten in einen zweiten Topf geben und zum Kochen bringen. Wenn der Zucker und das Salz aufgelöst sind, den heißen Sud über die geschnittenen Zutaten gießen und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag nochmals alles miteinander aufkochen lassen und in vorbereitete saubere Schraubdeckelgläser füllen.

Zuschrauben, die Gläser auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bildet und der Inhalt lange haltbar bleibt. Das ist ein herzhafter Sommer- Herbst- und Wintergenuss!

Für den Camembert dazu kann man sich fertig panierten Käse kaufen oder man paniert den Camembert seiner Wahl genauso wie ein Schnitzel.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*