

Tomaten-Paprika Relish

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Zwiebel schälen fein schneiden und in Öl dünsten, würfelige Paprika, Apfel, Zucchini, Paradeiser, Essig und Gewürze zu geben und die Masse dicklich einkochen, wer es fein haben will püriert die Masse, ich mag es lieber wenn noch Stücke vorhanden sind, heiß in Gläser füllen und verschließen, hält sich einige Monate.



Zutaten

300 g Zwiebel

1 EL Öl

600 g Paradeiser geschält
und in Stücke geschnitten

2 Stk. Paprika (Farbe egal)

300 g Zucchini in Würfel
geschnitten

1 Apfel in Würfel geschnitten

1 Chilischote

100 ml Apfelessig

½ TL Paprikapulver

½ TL Currypulver

½ TL Kräutersalz

Pfeffer

100 g Zucker

blättrig geschnittener
Knoblauch