

Paprika-Kohlrabi-Relish mit Banane

Eine Gemüsesoße die gut zu Gegrilltem passt

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g gelbe Paprikaschoten
(vorbereitet gewogen)
150 g rote Paprikaschoten
(vorbereitet gewogen)
250 g Kohlrabi (vorbereitet
gewogen)
150 g Bananen (vorbereitet
gewogen)
150 ml Obstessig
200 ml klarer Apfelsaft
½ Pck. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker (250 g)
Salz
Pfeffer

1 Vorbereiten:

Paprikaschoten putzen, sehr fein würfeln und je 150 g abwiegen. Kohlrabi schälen, sehr fein würfeln und 250 g abwiegen. Bananen schälen, fein schneiden und 150 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Alle Zutaten in einen großen Kochtopf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Min. kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Relish mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

1 Portion = 25 g