

# Paprika-Kohlrabi-Relish mit Banane

Eine Gemüsesoße die gut zu Ge grilltem 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 Gelierzucker Extra  
2:1 (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.