

Party-Mix

Eine fruchtige Gemüsesoße mit Obst für die Grillparty

etwa 10 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 700 g Zucchini (vorbereitet gewogen)
- 150 g rote Paprikaschoten (vorbereitet gewogen)
- 100 g Frühlingszwiebeln (vorbereitet gewogen)
- 100 g Nektarinen (vorbereitet gewogen)
- 200 ml Weißweinessig
- 300 ml Pfirsichnektar
- ½ Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker (250g)
- 1 TL Salz
- 1 gestr. TL gemahlener Pfeffer
- 1 gestr. TL Paprikapulver edelsüß
- 1 gestr. TL Curry
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

1 Vorbereiten:

Zucchini waschen, fein würfeln und 700 g abwiegen. Paprikaschoten putzen, sehr fein würfeln und 150 g abwiegen. Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und 100 g abwiegen. Nektarinen waschen, entsteinen, fein würfeln und 100 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Alle Zutaten mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 10 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Evtl. Relish nochmals mit Salz und Gewürzen abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.