

Tomaten - Zucchini

Kategorien: Konserve, Einkochen, Zucchini

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Zucchini
0,02		Tomatensauce
		Korianderkoerner
		Pfefferkoerner

Anleitung:

Zucchini waschen, in fingerdicke Scheiben schneiden und kurz blanchieren. Dann gemischt mit Koriander und Pfeffer in Glaeser fuellen, bis zur Haelfte mit heisser Tomatensauce aufgiessen wie ueblich verschliessen und einkochen.

30 min im Einkochtopf, 90 min im Backofen, 40 min im, Dampfkochtopf.

Als kalte Vorspeise mit etwas Oel, Zitronensaft und Thymian mischen, salzen und servieren.