



POST

*aus meiner*

*Küche*



# ZUCCHINI-MÖHREN-CHUTNEY

1500 g Zucchini  
500 g Möhren  
300 g rote Zwiebeln  
1 Paprikaschote gelb  
4 Knoblauchzehen  
1 TL Salz

250 ml Essig, (Weißweinessig)

250 g Zucker

1 Prise getrocknete Chilis

1 EL Curcuma

3 EL Zitronensaft

Ergibt etwa 10 Gläser

Gemüse waschen, Möhren, Zwiebel und Paprika mit Knoblauch putzen und in kleine Stücke schneiden.

Zucchini mit 1 TL Salz vermengen, 15 Min. ziehen lassen. Abgießen.

Das Gemüse im großen Topf andünsten, Zucchini dazu geben, mit den Gewürzen ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze kochen lassen. Am Ende 3 EL Zitronensaft unterrühren.

Noch heiß randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort zudrehen.

# TOMATEN-PFIRSICH-CHUTNEY PIKANT

1500 g Tomaten  
500 g Pfirsiche  
500 g rote Zwiebeln  
1 Knolle Knoblauch (etwa 12 grobe  
Knoblauchzehen)  
1 Chilischote, feingehackt  
450 ml (Mirabellen-)Essig  
250 g Zucker  
1 EL Paprikapulver, scharf  
1 TL Pfeffer

Ergibt etwa 10 Gläser

Tomaten und Pfirsiche überbrühen, häuten, fein würfeln. Mit den fein gehackten Zwiebeln, dem gehackten Knoblauch, der feingehackten Chilischote und 160 ml Essig 30 Minuten köcheln.

Dann 290 ml Essig, 250 g Zucker, 1 EL Paprikapulver scharf und 1 TL Pfeffer zugeben.

Das Ganze 1 1/2 Stunden bei offenem Deckel köcheln lassen, bis das Chutney dick geworden ist. Dabei oft rühren, damit es nicht anbrennt.

In vorgewärmte sterilisierte Gläser abfüllen.

# TOMATEN-BUTTER MIT RUCCOLA UND KNOBLAUCH

250g Butter  
eine Handvoll Ruccola  
1 Knoblauchzehe  
1 Prise Salz  
1/2 Tube Tomatenmark  
1 EL Olivenöl

Die zimmerware Butter in eine Rührschüssel geben.

Die anderen Zutaten mit einem Stabmixer vermengen und zerkleinern und dann unter die Butter rühren.

Die Butter in ein Glas oder Schälchen füllen und im Kühlschrank wieder feste werden lassen.

Passt auch perfekt zu Grillfleisch!

# CIABATTA MIT GETR. TOMATEN ODER OLIVEN

80g getrocknete Tomaten in Öl  
6-8 Stiele frischen Thymian  
2-3 Stengel frischen Rosmarin  
1 kleine Dose schwarze entsteinte Oliven  
1/2 Würfel frische Hefe  
700g Mehl  
Salz

Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

2. Rosmarin abzupfen und kleinhacken, Oliven einmal halbieren.

Hefe in 500 ml eiskaltem Wasser auflösen. 700 g Mehl und knapp 1 1/2 EL Salz mischen und zum Hefewasser geben. Mit einem Kochlöffel schnell zu einem weichen Teig verrühren.

Dann den Teig teilen und einmal die Tomaten und Thymian und bei dem anderen Teig die Oliven und Rosmarin unterrühren.

Teig in einer mindestens doppelt so großen Schüssel luftdicht verschließen. Bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden, oder über Nacht (mindestens 12 Stunden) im Kühlschrank gehen lassen.

Den gegangenen weichen Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren (Nicht verkneten, damit die Luft im Teig bleibt!). Mit reichlich Mehl 2 Brote formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ca. 10 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe ca. 40 Minuten backen.