

Zucchini - Birnen - Konfitüre

Ob gegrillt oder gebraten, süß oder pikant oder roh als Salat: Der Zucchini ist ein wahres Allround - Talent in der Küche.

Wer Lust auf eine neues Zucchini Rezept hat, sollte unbedingt die Zucchini – Birnen - Konfitüre ausprobieren. Der pikante Zucchini im Mix mit süßen Birnen und knackigen Walnüssen ist ein besonderes Geschmackserlebnis. Besonders gut harmoniert dieses Rezept zu Käse, aber auch zu gegrilltem Fleisch oder klassisch als Brotaufstrich.

Zutaten

- 1 kg Zucchini
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 reife Birnen
- 1 kg Gelierzucker 2:1
- 100 g Walnuskerne, grob gehackt (am besten frisch)



Zubereitung

- ☀ Birnen schälen und in kleine Würfeln schneiden.
- ☀ Zitronen in Scheiben schneiden und mit den Birnen und etwas Wasser bei schwacher Hitze ca. 30 min köcheln lassen.
- ☀ Zucchini schälen, längs halbieren und die Kerne ausschaben.
- ☀ Zucchini - Fruchtfleisch in winzige Würfeln schneiden.
- ☀ Zitronenscheiben aus dem Birnensud entfernen. Gelierzucker und Zucchiniwürfel zugeben und solange im Birnensud kochen, bis der Zucchini weich ist.
- ☀ Gehackte Walnuskerne in die Konfitüre rühren. Konfitüre solange kochen, bis sie geliert.
- ☀ Konfitüre noch heiß in kleine, sterilisierte Gläser füllen.
- ☀ Bei 1 – 18°C Grad ist die Konfitüre 12 Monate haltbar.

Tipp: Alternativ kann die Zucchini - Birnen - Konfitüre auch mit 4 EL Pektin (+ 3 EL Zucker) und nur 500 g Zucker zubereitet werden.

Gutes Gelingen

wünscht euch Marianne Haslinger, Vorstand Absolventenverband FR Hauswirtschaft