Zucchinisalat süß - sauer

Zucchinisalat, der sich mind. 10 Tage hält

Zutaten für 4 Portionen:



6	Zucchini
2	Paprikaschote(n), (rot +gelb)
2 große	Zwiebel(n)
3 Tasse/n	Zucker
2 Tasse/n	Essig (Kräuteressig)
1 TL	Salz
2 TL	Selleriesalz
1 TL	Pfeffer, gemahlener

Zucchini in feine Scheiben schneiden (mit dem Hobel), Paprika und Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Zucker, Essig, Salz, Selleriesalz u. Pfeffer zusammen aufkochen und dann über das Gemüse geben. Ca. 20 Min. ziehen lassen.
Alles in ein Sieb geben, den Sud auffangen und noch einmal aufkochen, dann den Sud wieder über das Gemüse gießen.

Kalt servieren!

Hält, wenn er nicht sofort aufgegessen wird (was meistens nicht der Fall ist), mindestens 10 Tage im Kühlschrank.