

REZEPT FÜR ZUCCHINI-PAPRIKA-KONFITÜRE



ZUCCHINI-PAPRIKA-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6-7 Gläser à ca. 250 ml | 45 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,5 kg Zucchini
- 1/2 rote Paprika (ca. 100 g)
- 2 Zitronen
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



1524

ZUBEREITUNG

108

Kcal

Je 100 g ca.

1.2

Gramm

Eiweiß

24.2

Gramm

Kohlenhydrate

0.4

Gramm

Fett

1. Zucchini und Paprika waschen, Paprika entkernen. Insgesamt 1,5 kg abwiegen und fein würfeln. Zitronen auspressen.
2. Gemüse, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Konfitüre nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.