



# Paprika-Kiwi-Relish

 Dauer  
75 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Paprika, rot	4 St.
Stangensellerie	125 g
Kiwi	6 St.
Zwiebeln, gelb	5 St.
Essig	500 ml
Salz	2 TL
Pfeffer, weiß	
Rohrzucker	250 g

## Zubereitung

Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen. Stangensellerie waschen und Wurzelansätze entfernen. Kiwis halbieren und Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Zwiebeln halbieren und Schale entfernen. Alles gleichmäßig fein würfeln.

In einem Topf Essig auf mittlerer Stufe erhitzen und alle vorbereiteten Zutaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Relish auf niedriger Stufe zugedeckt für ca. 40 Min. köcheln lassen.

Einmachgläser (à 250 ml) heiß waschen und gut abtrocknen. Das noch heiße Relish randvoll in die sauber ausgespülten Gläser füllen. Gläser fest verschließen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Info: Relish ist eine süß-säuerliche Würzsauce, die gerne zu reichhaltigen Gerichten serviert wird.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	145 kcal		
Kohlenhydrate	33 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	2 g	Fette	0 g