

# ZUCCHINI-PAPRIKA-KONFITÜRE



## ZUCCHINI-PAPRIKA-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

45 Min.

### Zutaten

- 1.4 kg Zucchini
- 100 g rote Paprika
- 2 Zitronen
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



16

### ZUBEREITUNG

108

Kcal

100 g

1.2

Gramm

Eiweiß

24.2

Gramm

Kohlenhydrate

0.4

Gramm

Fett

1. Die Zucchini waschen und abtrocknen. Die Paprika halbieren, den Stielansatz sowie die Kerne entfernen und abwiegen. Alles fein würfeln. Die Zitronen auspressen.

2. Die Zucchini- und die Paprikawürfel mit dem Zitronensaft und Gelierzucker 3:1 vermischen. Die Frucht-Zucker- Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

3. Die Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

**Obst:** Zitrone **Gemüse:** Paprika, Zucchini