

## **Beschreibung**

Die Zucchini Cocozelle von Tripolis ist eine traditionelle, anspruchslose Sorte mit langen, grün gestreiften Früchten. Kleinere Früchte können roh als Snack oder im Salat verwendet werden. Weitere Verwendungsmöglichkeiten findet die Zucchini in Gemüsepfannen, als Gemüsepudding oder -schnitzel, gerieben im Zucchini-Nudelsauce oder -kuchen oder gefüllt und mit Käse überbacken. Sie kann im Kübel kultiviert werden.

## **Standortansprüche**

Sonniger Standort, warmer, feuchter, nährstoffreicher und lockerer Boden.

## **Aussaat**

Ab Mitte April als Vorkultur oder Direktsaat ab Mitte Mai. Saattiefe: ca. 3 cm.

## **Keimung**

18 – 22 ° C, 7 – 14 Tage.

## **Kultur**

Bei der Direktsaat die Jungpflanzen vor Schnecken schützen. Auf eine gleichbleibende Bodenfeuchte achten.

## **Abstand**

100 x 80 cm.

## **Ernte**

Ab Juni.

Zulassung: Standardsaatgut

Wissenschaftlicher Name: Cucurbita pepo