Rezept

Pikant Eingelegtes Gartengemüse

Ein Rezept von Pikant Eingelegtes Gartengemüse, am 18.05.2025

Zutaten

3 mittelgroße	Zwiebeln
1 kg	kleine schlanke Zucchini
1	Peperoni
2	Knoblauchzehen
200 g	Zucker
1 TL	Senfkörner
1/2 TL	gemahlener Kurkuma
3	Möhren
je 2	rote und gelbe Paprikaschoten
250 g	Blumenkohl
500 ml	Weißweinessig
2-3 TL	Salz
1 EL	Gurkengewürz (fertige Gewürz-Mischung zum Einlegen)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 SCHRAUBGLÄSER À 750 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen. Die Möhren putzen und schälen. Beides in Scheiben schneiden. Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Paprikaschoten und Peperoni halbieren, entkernen, waschen und die Hälften in dünne Streifen schneiden. Den Blumenkohl waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden.

2. Essig, 250 ml Wasser, Zucker, Salz, Senfkörner, Gurkengewürz und gemahlener Kurkuma in einem Topf aufkochen, dann die einzelnen Gemüsesorten darin nacheinander in ca. 6 Min. weich kochen. Jeweils mit einer Schaumkelle herausheben und in die Gläser schichten.

3. Den Essigsud nochmals aufkochen lassen und heiß über das Gemüse gießen. Die Gläser sofort verschließen. Das eingelegte Gemüse schmeckt pur oder zu einer deftigen Brotzeit.