

Eingelegtes Gartengemüse

ca. 10 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht



bis zu 40 Min.



Zutaten:

Eingelegtes Gartengemüse:

2 kg frisches Gemüse (z. B. Zucchini, Paprika, Auberginen, Fenchel, Cocktailtomaten)
10 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
gemischte Kräuter (z. B. frischer Thymian, Salbei, Rosmarin)
50 g Zucker
1 l Balsamico Bianco
1 EL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 Messerspitzen Dr. Oetker Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)

1 Eingelegtes Gartengemüse:

Zucchini, Paprika und Auberginen in große Stücke schneiden und den Fenchel in Scheiben. Etwas Öl in eine heiße Pfanne geben und das geschnittene Gemüse nacheinander mit Cocktailtomaten und Knoblauch unter Rühren scharf anbraten. Das Gemüse mit den Kräutern in vorbereitete Gläser füllen.

- 2 Zucker in einer heißen Pfanne schmelzen und mit Essig ablöschen. Salz und Pfeffer dazugeben und so lange kochen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und die Emsiedehilfe unterrühren. Den heißen Sud über das Gemüse in die Gläser füllen. Die Gläser verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt frischer Tomaten kann man auch 100 g getrocknete Tomaten verwenden. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, etwas einweichen, trocken tupfen und anbraten.
- Übrigen Sud kann man auch für Salatsoßen verwenden.
- Das eingelegte Gemüse ist ca. 4 Wochen haltbar.