

Gemüse - Provenzalisches

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gemüse, Aubergine, Zucchini

Zutaten für: 4 X 500ml Glas

2	mittl.	Auberginen
2	mittl.	Zucchini
2		Rote Paprikaschoten
2		Gruene Paprikaschoten
2		Gelbe Paprikaschoten
4		Zwiebeln
500	Gramm	Tomaten
2	Teel.	Salz
6		Knoblauchzehen
1/2	Ltr.	Kraeuteressig
100	Gramm	Zucker
		Rosmarinzweige
4		Lorbeerblaetter
1	Teel.	Schwarze Pfefferkoerner
2	Pack.	Einmachhilfe
8	Essl.	Olivenoel
1/4	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Gemuese putzen, waschen und in kleine Wuerfel schneiden. Bis auf die Tomaten alles in wenig Salzwasser 5 Minuten kochen lassen. Knoblauch schaelen.

Essig, Wasser, Salz, Zucker, Knoblauch, Kraeuter und Gewuerze aufkochen. Einmachhilfe einruehren.

Gekochtes Gemuese und Tomaten in Glaeser schichten, den Sud daruebergiessen. Olivenoel daraufgeben. Glaeser nach dem Erkalten verschliessen.

TIP: Passt prima zu Kurzgebratenem