

Gemüse mit Thymian

Kategorien: Einmachen, Gemüse

Zutaten für: 1 Glas

2		Rote Paprikaschoten
3		Gelbe Paprikaschoten
150	Gramm	Gelber Kuerbis
150	Gramm	Gruene Bohnen
1	klein.	Zucchini
6		Thymianzweige
1/2	Ltr.	Wasser
15	Gramm	Salz

Anleitung:

Paprikaschoten halbieren, entkernen und vierteln. Kuerbis schaelen und in mundgerechte Stuecke schneiden. Zucchini in Zwei-Zentimeter-Stuecke teilen.

Bohnen in kochendem Wasser zehen Minuten garen, abschrecken und abtropfen lassen. Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Das Gemuese in ein dekoratives Glas schichten; den Thymian zwischenlegen und mit lauwarmer Salzlake uebergiessen.

Glas verschliessen und fuenf Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Zwei Wochen kuehl stellen. Drei Tage nach Oeffnen vertrauchen.