

Provenzalische - Pickles

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Gemuese

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Zucchini
200	Gramm	Auberginen
300	Gramm	Paprikaschoten
300	Gramm	Fenchel
1/2	Ltr.	Essig
1/4	Ltr.	Wasser
1		Knoblauchzehe
1		Lorbeerblatt
3		Nelken
1	Teel.	Pfefferkoerner

Anleitung:

Zucchini und Auberginen waschen, in Wuerfel schneiden, mit Salz bestreuen und ueber Nacht ziehen lassen. Am naechsten Tag Paprikaschoten waschen, entkernen und in Streifen schneiden, Fenchel putzen und in Scheiben schneiden. Beides kurz blanchieren und mit den abgetrockneten Zucchini und Auberginen in Glaeser geben.

Gewuerze mit Essig und Wasser aufkochen und heiss in die Glaeser giessen. Verschliessen und kuehl lagern.

Provenzalische Pickles passen zur pikanten franzoesischen Landkueche, zu gebratenem Fisch, Gefluegel und Reis.