

Eingekochte Zucchini mit Mini-Paprika

Leckeres Gemüse als Beilage zum Abendbrot

etwa 7 Gläser (je 370 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

800 g Zucchini
350 g Mini-Paprikaschoten
3 Knoblauchzehen
etwa 4 Zweige Thymian
etwa 800 ml Wasser
175 ml Weißweinessig
150 g Zucker
3 TL Salz
2 TL bunte Pfefferkörner
1 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe
1 Pck. Dr. Oetker Natron

1 Vorbereiten:

Zucchini waschen, mit einem Bundmesser der Länge nach halbieren und in 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Paprikaschoten und Thymian waschen. Knoblauchzehen abziehen und vierteln. Gemüse und Kräuterzweige eng in die vorbereiteten Gläser verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 150 °C
Heißluft etwa 130 °C

2 Zubereiten:

Wasser, Essig, Zucker und Gewürze in einen Topf geben und aufkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Einmachhilfe und Natron vorsichtig unterrühren. Den Sud in die Gläser füllen, so dass das Gemüse bedeckt ist. Gläser verschließen und in eine Fettpfanne oder Bräter stellen. Kochendes Wasser in die Form füllen, so dass die Gläser etwa 2 cm im Wasser stehen. Form vorsichtig auf dem Rost in den Backofen schieben und einkochen.

Einschub: Mitte
Kochzeit: etwa 40 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das eingekochte Gemüse kühl und dunkel aufbewahren (etwa 6 Monate).

