

Pickfein

Professional

## Buntes Gartengemüse

Vorspeise

Vegetarisch

### ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und ca. eine Stunde in Zitronensaft einlegen. Das Gemüse waschen oder schälen. Paprika in Streifen, Karotten in dünne Scheiben schneiden. Zucchini der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Knoblauch abtropfen lassen, mit dem Gemüse vermischen und in die Gläser füllen. Für eine scharfe Note Chilischoten oder Pfefferoni dazugeben. Den Pickfein Einlegeaufguss ca. 1–2 fingerbreit darüber gießen und die Gläser sofort luftdicht verschließen.

**Tipp:** Wenn Sie mediterranes Flair und Abwechslung in Ihre Küche bringen möchten, probieren Sie auch den Pickfein Balsamico Einlegeaufguss.



### ZUTATEN

200 g Karotten

600 g Zucchini

Ca. 16 Zehen Knoblauch

2 Paprika

Ev. 3–5 Chilischoten oder scharfe Pfefferoni

Saft von 1 Zitrone

1 l Pickfein Einlegeaufguss