

Gemüse in Olivenöl eingelegt

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegan

Zutaten

4 St. Auberginen
2 St. Zucchini
2 St. rote Paprikaschoten
500 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
Salz/Pfeffer
2 Zweige Thymian

Zubereitung

Auberginen vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Paprikaschoten in Streifen schneiden, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. die Gemüsesorten einzeln anbraten und beiseite stellen

Knoblauchzehen klein schneiden und kurz andünsten. Die Kräuter zerkleinern und hinzufügen., das restliche Gemüse dazugeben und gut würzen

Alles gleichmäßig in Einmachgläser füllen und vollständig abkühlen lassen, danach mit Olivenöl aufgießen, gut verschlossen, an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.