

Mixed Pickles mit Blumenkohl, Gurken und Paprika

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kleiner Blumenkohl
- 6 Minigurken
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 3 rote Zwiebeln
- 1 Bund Dill
- alternativ: Dillblüten
- 2 angedrückte Zehen Knoblauch
- 2 Schoten Chili
- 3 Lorbeerblätter
- 1 EL Pfefferkörner
- 2 EL Senfkörner
- 1 TL Kurkuma
- 150 ml Essig
- 300 ml Wasser
- 5 EL Rohrzucker
- 1 Prise Salz

Gemüse putzen und in Stücke schneiden, die Zwiebeln beispielsweise in Lamellen, die Paprika in dickere Scheiben. Blumenkohl in Röschen teilen. Minigurken im Ganzen verwenden, größere Exemplare in dicke Scheiben schneiden.

Die Gemüse entweder als einzelne Sorte oder als Mix in Schraubgläser geben. Dill und die Gewürze auf die Gläser verteilen. Kurkuma zum Blumenkohl geben. Er bekommt dadurch einen interessanten Geschmack und eine schöne gelbe Farbe.

Essig, Wasser, Salz und Rohrzucker in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die heiße Flüssigkeit zum Gemüse in die Schraubgläser füllen. Sie sollten gut bedeckt sein. Die Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 03.10.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen