

Gemüsepickels



© le menu

Aus der Sendung



ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

ZIEHEN LASSEN: ca. 1 Woche

FÜR 4 Personen

2-3 Einmachgläser

250 g Rüebli, in feinen Stängel
150 g Sojabohnensprossen, frisch
100 g Gurke, in feinen Scheiben
1 Chili
250 g Wasser
125 g Reisessig
75 g Rohrzucker
7 g Sel des Alpes
1 Stück Ingwer, 2 cm lang, in feinen
Scheiben

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis und mit Chili in ein Einmachglas geben. Wasser bis und mit Ingwer aufkochen, über das Gemüse giessen, Glas fest verschliessen. 1 Woche im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp

- Dazu passen Bao Buns.