

Italienische Rezepte

Gemüse in Olivenöl

Anzahl: 1 Glas von 4dl Inhalt

Gattung: Einmachen, Gemüse, Italien

100 g kleine Zwiebeln	3	Nelken
1 dl Weinessig (r od. w)	1/4 Teel. Salz	
1/2 dl Rotwein	1 Glas getrocknete Tomaten (50g)	
3 Zweige Oregano	2 dl Olivenöl extra vierge	

1. Zwiebeln schälen. In einem engen Pfännchen Essig, Wein, Oregano und Nelken aufkochen. Salz und Zwiebeln begeben und 5-7 Minuten blanchieren. vom Herd nehmen. Die Tomaten darunter mischen (müssen ganz von Flüssigkeit bedeckt sein) und 15 Minuten ziehen lassen.

2. Das Ganze absieben, auf Haushaltspapier geben und abtupfen. Abwechslungsweise in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss einschichten. Mit dem Olivenöl knapp übergießen. Das Glas etwas schütteln, so dass allfällige Luftblasen aufsteigen können. Nun das Gemüse vollständig mit Öl bedecken und das Glas verschließen.

3. Verbrauchsdatum aufs Glas schreiben (ca 1 Jahr). Mindestens eine Woche kühl und dunkel ziehen lassen, falls das Gemüse nicht gelagert wird.

Passt Zu: italienischer Charcuterie, Oliven, knusprigem Weißbrot, aufs Antipastibüffet oder zu Grilladen.

Hinweis: Auf diese Art können auch Zucchetti, Peperoni und Auberginen eingelegt werden. Den aromatischen Essig-Weinsud kann für Salatsaucen verwendet werden.