

# Kambodschanische Gemüsepickles

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 60 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. -.30

Nährwert pro Rezept

70 Kcal, 3 g Fett, 5 g KH

---

Zutaten

## Sud

3 cl Essig

3 g Zucker

5 cl Gemüsebouillon (RL Gewürz)

4 g SweetChili Mix (RL Gewürz)

Scharfmacher (RL Gewürz)

1

zusammen aufkochen

Scharfmacher für die gewünschte Schäfe

## Für die Pickles

5 g Blumenkohl, Röschen

5 g Karotten, würfeln (1 cm gross)

5 g Stangensellerie, würfeln (1 cm gross)

5 g Salatgurken, würfeln (1 cm gross)

5 g Weisskohl, würfeln (1 cm gross)

5 g Zucchetti, würfeln (1 cm gross)

2

Gemüse in den Sud geben

nochmals aufkochen

kurz vor dem Siedepunkt Pfanne wegziehen

erkalten lassen

## Tipp

Gemüse je nach Saison variieren

Ideal als Beilage zu kalten Platten (Käse, Fleisch) oder zu Grilladen