

Pikant eingelegter Gemüsesalat

Gesamtzeit **90 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

100 g	rote Paprika
100 g	grüne Paprika
100 g	gelbe Paprika
200 g	Zucchini
200 g	Auberginen
200 g	Kürbis
200 g	weiße Zwiebeln
150 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
5 EL	Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Gemüse putzen, die Stiele und Kerne entfernen, den Kürbis schälen. Das ganze Gemüse in Würfel oder Scheiben schneiden.

Schritt 2

Öl in einen großen Topf geben. Zwiebel hinzufügen, anschwitzen. Paprika und Aubergine hinzugeben und unter Rühren einige Minuten braten. Zucchini und Kürbis hinzufügen und nochmals unter Rühren ca. 10 Minuten braten und garen lassen. Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce hinzufügen und gut umrühren.

Schritt 3

Das Gemüse in saubere, trockene Gläser füllen, mit der Dichtung und dem Deckel verschließen und in den vorgeheizten Ofen geben. Ca. 30 Minuten bei 120° sterilisieren lassen. Über Nacht abkühlen lassen, die Gläser nicht umdrehen.

Schritt 4

Das Gemüse ist ideal als kalte oder heiße Beilage zu Reis und Nudeln, als Salat oder als Zutat für Suppen und Saucen.