

# Gemüse- Pickles



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 ERNTEKRONE Karotten
- 2 COOK! Lorbeerblätter
- 1 ERNTEKRONE Kohlrabi
- 250 ml Essig
- 250 ml Wasser
- 1 EL BIO SONNE Honig
- 1 EL Salz
- 1 TL COOK! Thymian
- ½ TL COOK! Pfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Das Gemüse putzen und in dünne Stifte hobeln – dann alles in ein steriles Einmachglas füllen.
2. Die übrigen Zutaten in einen Topf geben und zu einem Sud aufkochen.
3. Den heißen Sud direkt über das Gemüse im Glas gießen und den Deckel fest verschließen.

4. Im Anschluss vollständig abkühlen lassen und mindestens einen Tag ziehen lassen.

