

Eingemachtes Grillgemüse mit Käse und Kräuter



Zutaten:

200 g Weichkäse (z.B. heimischer Schafs- oder Ziegenkäse)
1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb
1 Paprika, grün
1 kleine Zucchini
1 kleine Karotte
1-2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
4 Cocktailtomaten
Salz, Pfeffer
Oregano, Thymian
3-4 Rosmarinzweige
Rapsöl zum Auffüllen



Zubereitung

Die Paprika vierteln und vom Strunk und den Kernen befreien. In einer Grillpfanne (oder normale Pfanne) mit etwas Rapsöl ca. 7-8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zwei Minuten vor Garzeitende noch etwas Knoblauch (Scheiben) mit anbraten, salzen und pfeffern.

Die Zucchini längs in Scheiben schneiden und ebenfalls in der Pfanne 3-4 Minuten bei hoher Hitze anbraten – anschließend salzen und pfeffern.

Karotte schälen und schräg in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und in Ringe schneiden. Anschließend Karottenscheiben und Zwiebelringe in 200 ml kochenden Salzwasser 4 Minuten kochen. Cocktailtomaten kurz blanchieren, kalt abschrecken und die Haut abziehen.

Den Käse in mundgerechte Stücke schneiden.

Zum Schluss passende Einmachgläser abwechselnd mit dem Weichkäse, dem Gemüse, Tomaten und den Kräutern schichten. Mit Rapsöl bedecken und 2-3 Tage durchziehen lassen.

Dazu schmeckt Bauernbrot.