

Pickled Red Onions

Vegan, Glutenfrei und ohne Industriezucker

Zubehör

Marmeladenglas mit Deckel

Zutaten

200 MI Kokosessig (alternativ geht auch ein milden Apfelessig)

100 MI Agavendicksaft

5 St Rote Zwiebeln

Zubereitung

Kokosessig und Agavendicksaft in ein kleinen Topf erwärmen bis der Agavensaft aufgelöst ist.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden und im Marmeladenglas geben. Anpressen. Die heiße Essig-Dicksaft auffüllen und mit einem Deckel abschließen. Glas auf dem Deckel stellen, ein Vakuum entsteht.

Pickles sind herlich als knackige Beilage zu Tacos oder auf ein (veganer) Burger

Rezept, Marco van der Kooi, <https://www.vanderkooi-handelsvertretung.de/rezepte/>

