



Eingelegte Cherry-Tomaten

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Die Cherrytomaten mit warmem Wasser waschen und in die sterilen Gläser füllen.
- 2 Alle Zutaten für den Fond aufkochen, die Zwiebelringe begeben und nochmals kurz aufkochen.
- 3 Den siedend heißen Fond über die Tomaten gießen und die Gewürze, Zwiebel und Knoblauch verteilen.
- 4 Die Tomaten müssen mit dem Fond bedeckt sein. Sofort mit dem Deckel verschließen und abkühlen lassen. Die Zutaten reichen für 2 Gläser á 600ml.
- 5 Die Cherrytomaten müssen mindestens 2-3 Wochen ziehen, um das volle Aroma zu entwickeln. Gekühlt mindestens 4-6 Monate haltbar.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

750 g	Gemischte Cherrytomaten (Zimmertemperatur)
1 Stk.	Kleine rote Zwiebel
150 ml	Weißwein
150 ml	Wasser
300 ml	Weißweinessig
60 g	Zucker
1 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
1 EL	♦ Senfkörner ganz
1 TL	♦ Pfeffer weiß ganz
1 TL	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 TL	♦ Meersalz jodiert grob

