



Zutaten 2 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

750 g Gemischte Cherrytomaten (Zimmertemperatur)

1 Stk. Kleine rote Zwiebel

Weißwein 150 ml

150 ml Wasser

300 ml Weißweinessig

60 g Zucker

1 Stk.

1 EL ♦ Senfkörner ganz

1 TL ✔ Pfeffer weiß ganz

1 TL ✔ Pfeffer schwarz ganz

1 TL Meersalz jodiert grob

Eingelegte Cherry-Tomaten





Zubereitung

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

