



www.gemeinsamtafeln.com

Tomaten mal ganz einfach

Zutaten: 1/2-1/3 Bund Basilikum, 200 ml guten Essig, 40 - 50 g Zucker, 2 TL Salz, 1 TL Pfefferkörner (auch bunte Pfefferkörnermischung möglich), 500 g Cocktailtomaten

Zubereitung: Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Essig mit dem Zucker, Salz, Pfefferkörnern, und 200 ml Wasser mischen und bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Tomaten waschen, in kochendem Salzwasser 3 Sekunden blanchieren, abgießen, abschrecken und vorsichtig die Haut abziehen. Tomaten mit Basilikumblättern mixen und in die vorbereiteten, sauberen Gläser füllen, den noch heißen Sud darüber gießen. Gläser gut verschließen und 2 - 3 Tage ziehen lassen.