





Tomaten selber einlegen

 Leicht  120 min.

Zutaten

- **Für die sauer eingelegten Cherry Tomaten**
- 500g Cherrytomaten, rot und gelb
- 2 Chilischoten
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 300ml ORO d'Italia Condimento Bianco Agrodolce
- 500g brauner Zucker
- **Für die getrockneten Tomaten**
- 200g Tomaten, getrocknet
- 250ml trockener Rotwein
- 1l Wasser
- 100ml Aceto Balsamico di Modena
- 1 Zweig Rosmarin
- 300ml Olivenöl "extra vergine"
- Schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)
- **Sonstiges**
- Gläser mit Schraubverschluss



Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Gläser, Tomaten, Chili-Schoten

Wasche die Gläser gründlich ab und koche sie in einem großen Topf mit kochendem Wasser für einige Minuten aus. Anschließend stellst du sie nebeneinander geöffnet auf ein Geschirrhandtuch. Die Tomaten gründlich waschen und abtrocknen. Wasche die Chili-Schoten, entferne Stiel und Kerne und schneide sie in Ringe.

Schritt 2: Die Tomaten

Zutaten: Tomaten

Du kannst Cherrytomaten oder andere kleine Tomaten wie Datteltomaten einlegen. Verwende nur frische, einwandfreie Früchte ohne Druckstellen.

Schichte die gewaschenen Tomaten vorsichtig in die Gläser. Nimm Tomaten in verschiedenen Farben (rot, gelb und orange), dann sieht es im Glas besonders dekorativ und appetitlich aus.

Schritt 3: Der Essigsud

Zutaten: Essig, Zucker, Chili-Ringe, Pfefferkörner

Gib den Essig in einen großen Topf und rühre den Zucker ein, so dass er sich auflöst. Füge anschließend die Chili-Ringe und die Pfefferkörner hinzu und koche das Ganze kurz sprudelnd auf.

Gieße den Essig-Sud sofort kochend heiß über die Tomaten. Fülle die Gläser unbedingt bis zum Rand. Die Gewürze kannst du dabei mit ins Glas geben. Verschließe die Gläser dann sofort und lasse sie abkühlen.

Schritt 4: Die Vorbereitung

Zutaten: Gläser

Wasche die Gläser zur Aufbewahrung sehr gründlich und koche Gläser und Deckel für einige Minuten in einem großen Topf mit kochendem Wasser aus. Stelle die Gläser anschließend auf ein sauberes Küchenhandtuch.

Schritt 5: Die Tomaten im Essigsud köcheln

Zutaten: Wein, Balsamico, Tomaten

Koche das Wasser zusammen mit Wein und ORO d' Italia Aceto Balsamico di Modena in einem Topf auf. Gib die Tomaten in den Essigsud und köchle sie für etwa zehn Minuten bei geringer Hitze.

Gieße sie durch ein großes Sieb ab und lasse sie etwa zwei Stunden abtropfen – dabei nicht drücken.

Schritt 6: Die Tomaten ins Glas füllen

Zutaten: Tomaten, Rosmarinzwig, Pfeffer, Olivenöl

Gib die Tomaten mit dem Rosmarinzwig und etwas Pfeffer in das Glas. Gieße mit Olivenöl auf, bis alle Tomaten vollständig bedeckt sind und verschließe das Glas mit dem Deckel. Einige Tage ziehen lassen, dann sind die Tomaten fertig zum Verzehr.

Im Kühlschrank aufbewahrt halten sich die eingelegten Tomaten etwa 3–4 Wochen.



**Condimento Bianco
Agrodolce**



**Aceto Balsamico di
Modena I.G.P**