



Eingelegte Grüne Tomaten

Zutaten und Zubereitung

1 Liter Einlege-Essig mit einem Tütchen Einlege-Gewürz (Gewürzmischung), 1 TL Pfefferkörner und 1 TL Salz erwärmen, nicht kochen! 1 kg Tomaten in vorbereitete Gläser füllen, größere Tomaten evtl. vierteln, mit dem Essigsud übergießen, fest verschließen und ca. 4 Wochen ziehen lassen.