



Schnittlauchknospen eingelegt in Balsamicoessig

1 TL Pfefferkörner
2 TL Senfkörner
3 Lorbeerblätter
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
100 ml Balsamicoessig
350 ml Wasser

Zubereitung

Alles zusammen einmal aufkochen. Knospen in ein Einmachglas füllen und mit der kochenden Mischung übergießen. Kühl und dunkel stellen. Wie lange? Bleibt Geschmackssache!