



## 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!