

## Mozzarella - Eingelegter mit Tomaten

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Käse, Tomaten

Zutaten für: 1 500ml - Glas

125	Gramm	Rote Kirschtomaten
125	Gramm	Gelbe Kirschtomaten
3	Essl.	Weisswein-Essig
1	Bund	Basilikum
1	klein.	Rosmarinzweig
125	Gramm	Mozzarellakugeln
1	Essl.	Bunte Pfefferkoerner
1/4	Ltr.	Oel
1/4	Ltr.	Wasser (1)

### Anleitung:

Tomaten putzen und waschen. Essig und Wasser (1) aufkochen. Tomaten darin 1 bis 2 Minuten duesten. Gut abtropfen lassen.

Kraeuter waschen, trockentupfen und die Blaettchen abzupfen. Mozzarella abtropfen lassen und mit Tomaten, Kraeutern und Pfeffer in ein Glas fuellen. Mit Oel auffuellen, bis alle Zutaten bedeckt sind. Dann geschlossen und kuehl 2 bis 3 Tage ziehen lassen.

Haltbarkeit ca. 2 Wochen