

Mozzarella - Tomaten in Oel

Kategorien: Einmachen, Eingelegte, Käse, Tomate

Zutaten für: 1 L-Glas

125	Gramm	Rote Kirschtomaten
125	Gramm	Gelbe Kirschtomaten
5	Essl.	Weissweinessig
1	Bund	Basilikum
1	klein.	Rosmarinzweig
125	Gramm	Mozzarella als Kugeln
1	Essl.	Pfefferkoerner bunt
1/4	Ltr.	Oel

AUSSERDEM

1/4	Ltr.	; Wasser
-----	------	----------

Anleitung:

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

Kraeuter waschen und die Blaettchen abzupfen. Mozzarella abtropfen lassen. Mozzarella, Tomaten, Kraeuter und Pfeffer in ein Glas geben und mit Oel auffuellen, bis alle Zutaten bedeckt sind.

Geschlossen und kuehl 2 bis 3 Tage ziehen lassen. Haltbarkeit ca. 2 Wochen.