

Tomaten mit Ingwer - Eingekochte

Kategorien: Gemüse, Einmachen, Tomate

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Tomaten, klein
		Zitronenthymian - Zweige
100	Gramm	Ingwer, jung
		Wasser
		Obstessig
		Meersalz

Anleitung:

1. Die Tomaten waschen und die Blüte entfernen.
2. Mit einem Holzspieß mehrmals einstechen (damit sie nicht aufplatzen).
3. Die Tomaten schichtweise mit Meersalz, Zitronenthymian und Ingwerscheiben in ein Glas füllen.
4. Mit zwei Teilen Wasser und einem Teil Essig bedecken.
5. Das Glas verschliessen und 40 Minuten bei 80 Grad Celsius einkochen.