



---

## Eingelegte Tomaten ... sowas von lecker!

Dazu brauchst du:

1 kg Kirschtomaten (auch normal große Tomaten, dann bitte in Viertel schneiden)

4 Paprika – bunt

1 Peperoni (wer Schärfe mag, ansonsten weg lassen)

1 große Zwiebel

6 Zehen Knoblauch (nach Geschmack gerne auch etwas mehr)

1 – 2 Bund Petersilie

100 ml milden Essig (Balsamico dunkel oder hell, Condimento)

100 ml Raps- oder Olivenöl

1 EL Zucker

1 flacher EL Meersalz

### Zubereitung der Marinade:

Paprika, Peperoni, Zwiebel und die Knoblauchzehen putzen und grob schneiden. Alle Zutaten roh in einen hohen Behälter geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Wenn du einen Standmixer hast, benutze diesen.

Vermische nun den Essig, das Öl, den Zucker und das Meersalz gut miteinander und gebe den Mix zur Paprikamasse. Rühre das ganze gut durch und schmecke ab. Nimm gerne auch etwas getrockneten Thymian oder geriebene Bio-Zitrone (du weißt, die halbe aus dem Gefrierfach), um der Marinade deine „Geschmacksnote“ zu geben.

Stelle dir jetzt 3 gut gesäuberte Schraubgläser mit Deckel bereit und schichte abwechselnd die Kirschtomaten mit der fein geschnittenen Petersilie in die Gläser. Gieße nach zwei Schichten mit der Marinade auf und verfähre so weiter bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die restliche Marinade verteile auf die Gläser.

Verschließe die Gläser gut und drehe sie mehrmals um, damit sich die Marinade auch gut verteilt. Du solltest die eingelegten Tomaten einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen, damit sie durchziehen können und richtig gut schmecken.

Die Marinade wird mit den Tomaten gegessen und passt auf jedes Grillbuffet mit oder ohne Fleisch, genauso auch zur Brotzeit.

Nimm dir Zeit zum Zubereiten und zum Essen, denn alles was mit Liebe gerichtet wird, schmeckt um so besser ♥ und tut gut.