

Eingelegte getrocknete Tomaten

Zutaten:

200	-	gr getrocknete Tomaten
4	-	dl Wasser
4	-	dl Essig
8	-	Knoblauchzehen geschält
1	-	TL schwarze Pfefferkörner
2-4	-	dl Rapsöl

Zubereitung:

Wasser und Essig aufkochen, Tomaten darin 5-Minuten köcheln, abgiessen und trockentupfen.
Tomaten mit allen weiteren Zutaten in die Gläser schichten.

Mit Rapsöl auffüllen bis der Inhalt gut bedeckt ist.

Gläser gut verschliessen.

Ergibt: 2-Einmachgläser von ca. 3-dl