



„Dattelwein“ Paradeiser mediterran eingelegt



(c) Margit Gieller/mmg-design

ZUTATEN

„Dattelwein“ Paradeiser
750 ml Wasser
250 ml Weißweinessig
100 ml Olivenöl
Mediterrane Kräuter, Salz und
Zucker

ZUBEREITUNG

Die „Dattelwein“ Paradeiser mit einer Kuchengabel oder kleinem spitzen Messer mehrmals vorsichtig anstechen.

Aus Weißweinessig, Olivenöl und Wasser eine Marinade herstellen, mit Salz und Zucker abschmecken und erhitzen.

Die „Dattelwein“ Paradeiser mit mediterranen Kräutern in Gläser füllen, die heiße Marinade darüber leeren und die Gläser verschließen. Bei 120° C im Backrohr, im Wasserbad für ca. 20 min kochen.

Wir wünschen
guten Appetit!

