

Eingelegte grüne Tomaten

Das Rezept für eingelegte grüne Tomaten wird besonders im Mittelmeerraum gerne zubereitet. Wegen des Gehalts an schwach giftigem Solanin sollte man sie nur in Maßen verzehren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

420 g	Paradeiser
1 Prise	Salz
300 ml	Öl (zum Auffüllen)

Für die Marinade

500 ml	Wasser
200 ml	Essig
10 g	Salz
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Prise	Pfefferkörner
1 Prise	Senfkörner
1 Packung	Einlegehilfe
1 Stk.	Zwiebel
1 Zweig	Dille

Zubereitung

1. Für **eingelegten grünen Tomaten** die grünen Tomaten mithilfe eines Zahnstochers einige Male einstechen und dann in gesalzenem Salzwasser für ca. 3 Minuten überbrühen.
2. Nun die Tomaten in ein Glas füllen, mit der heißen Marinade auffüllen und die Gläser anschließend gut verschließen.

Tipp

Es sollten nur reife grüne Tomaten verwendet werden.

Werden die eingelegten grünen Tomaten an einem dunklen und kühlen Ort gelagert, so sind sie bis zu 6 Monaten haltbar.