

# #TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 8 „Zeig uns, wie Du Tomaten haltbar machst“

Koch: Christopher Sakoschek

## Eingelegte Tomaten

### Zutaten

Tomaten

Zitronensaft

Sternanis

Vanille

Kümmel

Koriander

Zucker

### Zubereitung

Tomaten blanchieren und anschließend häuten. Aus Zucker, Zitronensaft und Wasser einen Sud kochen, mit Sternanis, Vanille, Kümmel und Koriander würzen und kalt über die enthäuteten Tomaten gießen.

Das Glas im Combi-Steamer kurz steamen damit sich das Glas konserviert. Nach etwa zwei Wochen sind die Tomaten perfekt mariniert.

Haltbar 6 Monate!