

## Kirschtomaten in Honig-Essig-Sud

**Zutaten für zwei leere LieBee-Gläser mit Deckel oder ein 500-g-Einweck-Glas**

- 400 g Kirschtomaten
- 200 g LieBee Akazienhonig mit Frühlingsblüte
- 200 ml Weißweinessig
- 3 Stück Lorbeerblätter
- 1 EL Rosa Pfeffer
- 10 g Salz



## Rezeptvideo und Zubereitung

### 1. Schritt

Die Tomaten mit einem Zahnstocher mehrfach einstechen und in die leeren Gläser verteilen.

### 2. Schritt

In einem Topf **LieBee Akazienhonig mit Frühlingsblüte**, Weißweinessig, Lorbeerblätter, Rosa Pfeffer und Salz aufkochen und heiß über die Tomaten in den Gläsern gießen.

### 3. Schritt

Dabei auch Rosa Pfeffer und je ein Lorbeerblatt auf die Gläser verteilen, verschließen und abkühlen lassen.

### Tipp:

Die Tomaten halten sich gekühlt ca. 3 Wochen und passen wunderbar zu Hartkäse, Mozzarella oder Fleisch. Auch der Sud ist eine tolle Basis für Vinaigretten oder Dressings.

Rosa Pfeffer wird auch „Rosa Beeren“ genannt. Er hat mit dem scharfen Gewürz botanisch und geschmacklich jedoch nichts gemeinsam. Die kleinen Beeren stammen vom brasilianischen Pfefferbaum, der zur Familie der Sumach-Gewächse gehört.