

Getrocknete Tomaten aus der Heißluftfritteuse

Die selbst getrockneten Tomaten aus der Heißluftfritteuse sind eine einfache Möglichkeit, frische Tomaten haltbar zu machen und ihnen ein besonders intensives Aroma zu verleihen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

350 g	Cocktailtomaten
1 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Italienische Kräuter (frisch oder getrocknet)

Zubereitung

1. Für die getrockneten **Tomaten aus der Heißluftfritteuse** die Cocktailtomaten gründlich waschen und trocken tupfen und anschließend halbieren. Die Tomatenhälften in eine Schüssel geben und mit etwas [Olivenöl extra vergine](#), Salz und italienischen Kräutern würzen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Anschließend ebenfalls zu den Tomaten geben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Die gewürzten Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen. Dabei darauf achten, dass die Tomaten möglichst nicht übereinanderliegen, damit die warme Luft rundherum zirkulieren kann.
2. Die Tomaten bei 100 °C etwa 3 Stunden in der Heißluftfritteuse trocknen.
3. Während der Trocknungszeit die Tomaten etwa 1 bis 3 Mal vorsichtig durchschütteln damit sie gleichmäßig trocknen. Je nach Größe und Wassergehalt der Tomaten kann die benötigte Trocknungszeit etwas variieren. Die fertigen Tomaten sollten deutlich an Flüssigkeit verloren haben, aber noch leicht weich und aromatisch sein. Nach dem Trocknen kurz auskühlen lassen und kühl und trocken in Gläser oder andere Behälter aufbewahren.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)

**Tipp**

Die getrockneten Tomaten aus der Heißluftfritteuse passen hervorragend zu Pasta, Pizza, Risotto, Salaten oder mediterranen Gemüsegerichten. Auch auf frischem Brot, Bruschetta oder einer Antipasti-Platte sind sie ein köstlicher Genuss.