

Getrocknete Tomaten einlegen

Die eingelegten getrockneten Tomaten sind eine wunderbare würziger Vorspeise oder Snack. Das Rezept beansprucht zwar etwas Zeit, dafür wird man mit einer Köstlichkeit belohnt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,3 h



Zutaten

1 kg	Tomaten (vollreife)
	grobes Salz
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Basilikum
1 EL	Zucker
6 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **getrockneten eingelegten Tomaten** den Backofen auf 100 °C vorheizen. Und das Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Tomaten waschen, abtrocknen halbieren, Stielansatz herausschneiden und die Kerne entfernen.
3. Mit der Schale nach unten auf das Backblech legen, salzen, zuckern und mit dem gehackten Thymian und Basilikum bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
4. Im heißen Backofen (Ofentür einen winzigen Spalt offen lassen, Kochlöffel dazwischen stecken) etwa 4-5 Stunden trocknen. Die Tomaten sollten so getrocknet werden das sie sich noch biegen lassen.
5. Die abgekühlten Tomaten in sterile Schraubgläser füllen, geschälten und in Scheiben geschnittenen Knoblauch dazugeben. Mit Olivenöl bedecken und verschließen.

Tipp