Ofengetrocknete Tomaten

Die ofengetrockneten Tomaten haben durch Zugabe mediterraner Kräuter ein wunderbar intensives Aroma. Das Rezept macht sich fast von allein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 17,2 h

Zutaten

4 Stk.	Eiertomaten (oder Fleischtomaten)
1 Stk.	Thymianzweig
1 Stk.	Rosmarinzweig
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Zucker
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Die **ofengetrockneten Tomaten** sind eine Spezialität der mediterranen Küche, die zu vielen Gerichten passt. Die Zubereitung ist sehr einfach. Das Backrohr auf 80 Grad vorheizen. Die Tomaten waschen, trocknen, von den Stielansätzen befreien und halbieren.

2. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauf legen. Mit wenig Salz und Zucker bestreuen. Im Ofen etwa 5 Stunden lang trocknen lassen.

3. Unterdessen den Knoblauch schälen und blättrig schneiden. Thymian und Rosmarin fein hacken, mit Knoblauch und Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Die getrockneten Tomaten nach der Backzeit in die Marinade einlegen und über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag die ofengetrockneten Tomaten als Beilage zur Jause genießen.

Tipp

Angesichts der langen Backzeit lohnt es sich, größere Mengen ofengetrocknete Tomaten zuzubereiten. Eingelegt in Öl sind sie im Kühlschrank für einige Zeit haltbar.