

GETROCKNETE TOMATEN IN ÖL



Getrocknete Tomaten dürfen auf keinem Antipasti-Teller fehlen. Sie sind ganz einfach herzustellen und man benötigt nur wenige Zutaten. Die Zubereitungszeit liegt bei nur 20 Minuten. Man benötigt lediglich etwas Geduld bis der Dörrautomat oder der Ofen die Tomaten getrocknet hat. Das Warten lohnt sich, denn die getrockneten Tomaten sind super lecker und lassen sich vakuumiert im Kühlschrank mehrere Wochen aufbewahren.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Back-/Kochzeit

10 Stunden



Das Rezept reicht für 3 Gläser à 220 ml Inhalt

ZUBEREITUNG

Halbiere die Cocktailtomaten, bestreue sie mit Salz und Pfeffer und lege sie mit der Schnittfläche nach oben auf die Bleche des Dörrautomaten. Dörre die Tomaten für 6–10 Stunden bei 50 °C, bis sie getrocknet sind. Je nach Feuchtigkeit kann die Trocknungszeit variieren. Die Tomaten können auch im Ofen bei Heißluft 50 °C getrocknet werden. Öffne dafür die Tür 2–3 Mal, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Fülle die getrockneten Tomaten in drei saubere Weckgläser mit 220 ml Fassungsvermögen ein. Verteile die Gewürze und den Knoblauch gleichmäßig in die Gläser. Fülle sie dann mit dem Olivenöl auf.

Viel Spaß beim Nachmachen,

Eure Sally <3

ZUTATEN:

- ☐ **500 g** Cocktailtomaten
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **¼ TL** Pfeffer
- ☐ **1** Oregano
- ☐ **300 g** Olivenöl
- ☐ **3** Knoblauchzehen



Vakuumiere die Gläser ein und bewahre sie im Kühlschrank auf.

Je länger die Weckgläser stehen, desto intensiver zieht das Aroma der Gewürze in die Tomaten ein.