Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Getrocknete kleine Tomaten

Perfektes Aroma

Die Tomaten schmecken jetzt am Besten. Die Ernte ist im vollen Gange und es wird Zeit die Früchtchen in Szene zu setzen. Mit unserem Rezept wird das volle Aroma der kleinen Tomaten konzentriert. Das Ergebnis ist traumhaft und vielseitig einsetzbar. Zum Beispiel für Salate, Nudelgerichte, Flammkuchen, Pesto, zu Käse oder pur auf Brot. Und das intensive Tomatenöl verfeinert zudem allerlei Grillgerichte. Ich habe es auf gegrilltem heimischen Fisch geträufelt und bis auf den letzten Tropfen mit Brot vernascht.

Hier unser Rezept für getrocknete kleine Tomaten:

Zutaten

für 1 Blech

- 1 kg kleine verschieden farbige kleine Tomaten
- Zweige frischer Kräuter wie Oregano, Thymian, Basilikum, Rosmarin

- 5 Knoblauchzehen
- 50 ml Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Zucker

Zubereitung

Die Tomaten waschen und halbieren. Knoblauch nicht schälen, nur etwas in der Schale andrücken. Alles zusammen auf ein Blech geben, die Kräuter drüber legen und mit Öl begießen.
Mit Pfeffer, Zucker und Salz würzen und in den Ofen bei 80°Grad Umluft geben. Eine Stunde garen, dann den Ofen auf 70°Grad zurückschalten und weitere 3 Stunden trocknen.

Zum Aufbewahren in ein Glas geben und mit dem Öl begießen.

Tipp: Die getrockneten Tomaten schmecken sehr gut mit Brot, zu Nudeln oder im Salat mit Käse.