

Getrocknete Tomaten in Öl

Zutaten

1 kg Fleisch- oder Eiertomaten
2 EL Salz
1 EL Zucker
1 EL Basilikum, getrocknet
4 EL Olivenöl
1 Rosmarinzweig
2 Knoblauchzehen
Olivenöl fürs Glas
2 Chilischoten nach Belieben, -getrocknet

Zubereitung

Tomaten halbieren, den Strunk herausschneiden und mit einem kleinen Löffel die Kerne entfernen.

Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf einen Rost über ein mit Alufolie ausgekleidetes Blech legen. Mit Salz, Zucker und Basilikum bestreuen, mit dem Olivenöl beträufeln. Den Rost mit dem Blech in den auf niedrigster Stufe (70-80°, am besten Umluft) vorgeheizten Ofen schieben. Die Tomaten 8-12 Stunden bei spaltbreit geöffneter Tür trocknen lassen, bis sie trocken, aber immer noch biegsam sind. Die getrockneten Tomaten mit dem Rosmarin und, falls gewünscht, den in Scheibchen geschnittenen Knoblauchzehen und Chilischoten in ein sterilisierte Glas schichten. Mit Olivenöl bedecken. Mehrmals mit einem Holzstäbchen anstossen, damit alle Luftblasen entweichen. Das Glas verschliessen. Mindestens 3 Tage ziehen lassen.

Verwendung: Als aromatische Zutat in Salaten, Nudelsaucen, Eintöpfen und Broten und als köstliche Vorspeise Haltbarkeit 2 Jahre.

Diese Tomaten sind um ein Vielfaches besser als die, die man im Laden kaufen kann, insbesondere weil sie ohne Essig konserviert werden.

Die Gewürzmischung kann man auch gut in größeren Mengen mischen und eintupfern. Auf ein Backblech passen ca. 15 normalgroße Tomaten (30 Hälften). Wenn Tomaten günstig und aromatisch zu kaufen sind, sollte man gleich größere Mengen machen, es lohnt sich (so 6 kg...).

Zur Aufbewahrung eignen sich gut Marmeladen- oder Einmachgläser bis 1 Liter Inhalt.

