

POMODORO SECCHI SOTT'OLIO

Mediterrane Aromen einfach einfangen – frisch geerntete Tomaten werden schonend getrocknet und mit aromatischen Kräutern verfeinert. So entstehen köstliche, sonnengetrocknete Tomaten, die sich ungeöffnet mehrere Monate halten. Ein Hauch von Sommer für Ihre Küche!

Zutaten für ca. 2 Gläser á 290ml

- 200g reife Tomaten
- 200g Wasser
- 100g Rotweinessig oder Aceto Balsamico
- 2 El brauner Zucker
- 4-6 Knoblauchzehen
- frischer Thymian, Rosmarin und/ oder Oregano
- Pfefferkörner
- Olivenöl von guter Qualität
- optional: etwas getrocknete Chilischoten
- optional: getrocknete Kräuter (Thymian/Oregano/Basilikum)

Anleitung

1. Tomaten längs halbieren, bei größeren Tomaten den Strunk entfernen. Die Tomaten relativ dicht aneinander gereiht mit der Schnittfläche nach oben auf einem mit Backpapier belegten Blech auflegen. Die Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Ofen je nach Größe der Tomaten für ca. 1,5-2 Stunden bei 150°C Ober- und Unterhitze trocknen lassen. Nach ca. einer Stunde Backzeit Salz und optional getrocknete Kräuter gleichmäßig darüber streuen. Wenn die Tomaten deutlich an Volumen verloren haben und halbtrocken sind, aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Tomaten in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das Wasser zusammen mit dem Essig und Zucker aufkochen. Die Tomaten damit übergießen und sicherstellen, dass alle Tomaten bedeckt sind. Etwa 30-40 Minuten ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymianzweige waschen und trocken schütteln. Einmachgläser mit kochendem Wasser ausspülen oder sterilisieren.
4. In die trockenen Gläser ein paar Kräuter, Knoblauchscheibchen und nach Belieben Pfefferkörner und optional getrocknete Chili geben. Mit ein wenig Olivenöl aufgießen.

5. Die Tomaten abgießen und abtropfen lassen. Abwechselnd mit den Kräutern und Knoblauch in die Gläser schichten. Mit Olivenöl aufgießen, bis die Tomaten gut bedeckt sind. Alles gut mit einem Löffel runter drücken, damit keine Luftblasen zwischen den Tomaten sind.
6. Etwa 1-2 Wochen an einem lichtgeschützten Ort durchziehen lassen und genießen.