

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.