

GETROCKNETE TOMATEN IN ÖL

GETROCKNETE TOMATEN IN ÖL

Es gibt Zutaten die kann man selber machen und Zutaten die muss man nicht selber machen weil es sie auch wunderbar zu kaufen gibt. In diesem Fall habe ich aber so viele wunderbare, aromatische Tomaten geerntet und wollte unbedingt einmal die Dörrfunktion in meinem Ofen ausprobieren. Die Dörrfunktion ist ~~sch...~~ erfüllt ihren Zweck leider nicht - wenn man den Ofen aufmacht um der feuchten Luft das Entweichen zu ermöglichen geht die Umluft aus und mit geschlossener Tür und ab und an auslüften, bzw. einmal auskühlen lassen hat es ewig gedauert. Also beim nächsten Mal 60°C und die Tür einen Spalt geöffnet. Eingelegt habe ich die Tomaten dann mit Knoblauch und Rosmarin - das schmeckt toll und es hat auf jeden Fall Spaß gemacht das einmal selbst zu machen.



Zutaten für 4 Gläser:

1,5 kg Tomaten

2 TL Salz

300ml Rapsöl

2 Zweige Rosmarin

4 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Bei 60°C mit der einen Spalt weit geöffneten Backofentür dörren bis sie noch nicht ganz trocken sind. Die Tomaten vollständig abkühlen lassen.



Die Nadeln vom Rosmarin streifen und Tomaten, Rosmarin und je ein Knoblauchzehe mit einem halben Teelöffel Salz in die Gläser geben. Mit Rapsöl auffüllen und die Gläser gut verschließen.

Die Gläser 20 Minuten bei 160°C in einer Wanne (zum Beispiel Auflaufform) mit 3cm hohem Wasser in den Backofen schieben. Danach die Hitze auf 80°C reduzieren und die Gläser weitere 40 Minuten im Ofen lassen.

Die Gläser vollständig auskühlen lassen.



Die Gläser in den ersten Tagen ab und an ein bisschen schwenken bis das Salz vollständig gelöst ist. Die Gläser beschriften.

Fertig sind die in Öl eingelegten, getrockneten Tomaten!

