

Ofentomaten, getrocknet mit mediterrane Kräutern

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5:000 h
- **Fertig in** 5:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '315', 'cook_time' : '5:000 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : " });
```

Die vielseitigen, leckeren „Alleskönner“ für eine mediterrane Küche

Zutaten

- 8 vollreife Fleischtomaten
- 3 Knoblauchzehen in dünnen Scheiben
- 2 El frischen, gehackten Thymian
- 1 El frischen, gehackten Rosmarin
- 4 Zweige frischer Basilikum, gezupft, gehackt
- Meersalz, etwas Zucker, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tomaten von der Blüte befreien, in kochendem Wasser kurz brühen und in kaltem Wasser abschrecken. Abziehen, gleichmäßig vierteln und die Kerne heraus schneiden.

Schritt2

Ein Backblech mit Olivenöl einstreichen und mit Knoblauchsatz, Pfeffer und einer Prise Zucker bestreuen.

Schritt3

Die Tomaten Viertel dicht an dicht verteilen und jeweils mit einer hauchdünnen Knoblauchscheibe belegen.

Schritt4

Darüber die gehackten, gemischten Kräuter und etwas Olivenöl geben. Für 5 Stunden, bei 50° C, Ober - und Unterhitze trocknen lassen.

Schritt5

In einem großen Schraubglas im Kühlschrank mit Olivenöl verwahren; halten sich 1 - 2 Wochen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** mediterrane kräutern, ofentomaten **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ofentomaten-getrocknet-mit-mediterrane-kraeutern/>