



# 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/>