

## Tomaten selber einlegen



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Einlegen ist eine tolle Art geschmackvolle Tomaten zu konservieren. Dunkel und kühl gelagert eignen sie sich perfekt als Vorrat für den Winter und sind bis zu einem halben Jahr lang haltbar. Man kann frische oder getrocknete Ware aus dem Supermarkt verwenden und in Olivenöl oder Essigmarinade einlegen. Ergänzt mit frischen Kräutern wie Zwiebeln, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Knoblauch oder Oregano erhält man einen hervorragenden mediterranen Geschmack.

### Zutaten

- 2 kg Tomate, bunt gemischt, ohne Blüte, gewaschen, in 1 cm dicken Scheiben
- 3 TL Salz
- 4 TL brauner Zucker

- 10 - 15 Stiele Thymian, gezupft
- 2 Stiele Basilikum, gezupft
- 4 Stiele Salbei, gezupft
- 5 - 6 Knoblauchzehen, halbiert oder in Scheibchen
- Schwarze Pfefferkörner
- 1000 ml Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- Salz, etwas Zucker, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 100 ° C Umluft vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen. Einweck - oder Twist off Gläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen.

### Schritt2

Die Tomatenscheiben nebeneinander auslegen, mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Für etwa 3 Stunden im Backofen trocknen, abkühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen. Mit den Kräutern und dem Knoblauch in die Gläser schichten und mit Olivenöl bedecken. Fest verschließen und 3 - 4 Tage durchziehen lassen. (Das Einlegeöl ist nachher zum Dünsten, braten oder für Salatsaucen weiter verwendbar)

**Rezeptart:** Chutney, Gemüsegerichte, Schnelle Rezepte, Soßen, Sugo, Vegan, Vegetarisch, Vinaigrette **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-selber-einlegen/>