



EINGELEGTE GETROCKNETE TOMATEN

Sommer im Glas

ZUTATEN

- 100 g getrocknete Tomaten
- 1 TL Brecht Thymian gerebelt
- 1 TL Brecht Oregano gerebelt
- 1 TL Brecht Rosmarin geschnitten
- 1 TL (knapp) Brecht Zwiebelpulver
- ½ TL Brecht Mühle Pfeffer Mix-Pfeffer, fein gemahlen
- 30 ml kochendes Wasser
- 30 ml Aceto Balsamico
- 40 ml kaltgepresstes Olivenöl

Außerdem

- 1 Twist-off-Glas oder Weckglas (à 250 ml)

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT

30 Minuten (+ 24 Stunden marinieren)

ZUBEREITUNG

- 1.** Getrocknete Tomaten kurz mit kalt Wasser abbrausen, danach mit 0,5 l kochendem Wasser übergießen. Ca. 1 Stunde darin einweichen. Wasser abgießen, etwas ausdrücken und sehr gut abtropfen lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit Gewürze mit kochendem Wasser vermengen. Balsamico dazu geben, quellen lassen.
- 3.** Eine Lage Tomaten (mit der Haut Seite nach unten) in das Glas hineinlegen, mit einem Teelöffel etwas von der Kräutermarinade sowie Olivenöl darüber geben. So weiter verfahren bis alle Tomaten eingeschichtet sind. Dabei immer wieder die Lagen gut zusammenpressen, am Schluss sollte die Flüssigkeiten etwas über der letzten Schicht stehen. Gegebenenfalls mit etwas Oliven Öl aufgießen.
- 4.** Mindestens 24 h im Kühlschrank marinieren lassen. Ca. eine halbe Stunde vor dem Servieren herausnehmen

TIPP

Das abgetropfte Öl lässt sich wunderbar für Pasta, Salatsößen und Co. weiter verwenden.