

Getrocknete Tomaten



Zutaten:

Tomaten
Olivenöl
Frische Kräuter

Zubereitung

Tomaten halbieren, mit Olivenöl und frischen Kräutern vermischen.

Auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie geben und verteilen. Abstand lassen, damit sie schön gleichmäßig trocknen.

Dann im Ofen für ca. 5-6 Stunden trocknen lassen. Darauf achten, dass die Tomaten nicht hart werden.

Tipp:

In ein verschließbares Glas mit einer angedrückten Zehe Knoblauch geben und mit Olivenöl auffüllen, sodass alles bedeckt ist. So sind die Tomaten für mindestens 6 Monate haltbar.



Im Holzbackofen:
Bei 80-100° C einschießen.
Trockenzeit: Ca. 5-6 Stunden
Ofentüre auf Anheizraster und
Zugklappe etwas geöffnet.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 80° C,
Unterhitze 80 ° C.
Trockenzeit: Ca. 5-6 Stunden,
Ofentüre etwas geöffnet

