



## Eingelegte getrocknete Tomaten

---

Zutaten für die eingelegten Tomaten:

750 g Cocktailtomaten

1 EL grobes Salz

3 Knoblauchzehen

Basilikum

etwa 325 ml Olivenöl

Die Tomaten werden gewaschen, trocken getupft und halbiert. Man legt sie mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf nebeneinander auf ein Backblech und bestreut sie mit dem Salz.

Die Tomaten werden bei 90°C Heißluft etwa 5 Stunden im Backofen getrocknet. Damit die Feuchtigkeit der Tomaten entweichen kann, steckt man einen Kochlöffel in die Ofentür, damit die Backofentür etwas offen bleibt.

In der Zwischenzeit bereitet man 2-3 kleinere Einmachgläser vor. Die Knoblauchzehen werden geschält und in Scheiben geschnitten.

Ein paar Basilikumblätter bereitlegen.

Wenn die Tomaten fertig sind (sie sollen nicht knusprig sein, aber auch nicht mehr zu viel Feuchtigkeit enthalten), schichtet man sie abwechselnd mit ein paar Scheiben Knoblauch und etwas Basilikum in ein Schraubglas. Die Mischung wird gut mit Olivenöl bedeckt.

Zuschrauben und für mindestens 4 Wochen ruhen lassen.

