

## Rezept

# Geschmorte Tomaten

Ein Rezept von Geschmorte Tomaten, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b>	aromatische Tomaten (z.B. Eiertomaten)	3-4	Knoblauchzehen
<b>2</b>	Rosmarinzweige	<b>1</b>	Chilischote
	Salz	<b>200 ml</b>	Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 450 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten in kochendem Wasser einige Sek. blanchieren, kalt abschrecken, schälen und vierteln, dabei die Kerne entfernen.
2. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Chili waschen und in Ringe schneiden. Alle Zutaten flach auf einem Backblech ausbreiten, kräftig salzen und mit dem Olivenöl begießen. Bei 120° Umluft im Backofen 1 Std. schmoren.
3. Die Tomaten vorsichtig mit einem flachen Löffel in Twist-off-Gläser füllen, mit Öl begießen und verschließen. Kühl und dunkel lagern.