

Rezept

Halbgetrocknete Tomaten

Ein Rezept von Halbgetrocknete Tomaten, am 21.05.2025

Zutaten

500 g Cocktailtomaten	1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl	2 EL italienische TK-Kräuter
1 EL Aceto balsamico bianco	1 EL Honig
Salz	Pfeffer
Cayennepfeffer (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 10 g F, 1 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° vorheizen. Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Knoblauch schälen und durchpressen, mit Öl, Kräutern, Essig und Honig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Cayennepfeffer würzen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit der Marinade bepinseln.
2. Die Tomaten im heißen Ofen (Mitte) etwa 2 Std. trocknen, dabei die Backofentür gelegentlich kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.