

Rezept

Ofentomaten im Glas

Ein Rezept von Ofentomaten im Glas, am 24.02.2024

Zutaten

1 kg Kirschtomaten

Salz

2-3 Zweige Thymian

250 ml Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen. Den Backofen auf 100° vorheizen. Eine flache Auflaufform oder ein Backblech mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Tomaten nebeneinander in die Form oder auf das Blech geben und mit etwas Salz bestreuen. Die Tomaten im Ofen (Mitte) ca. 2 Std. 30 Min. ziehen lassen.
2. Die Tomaten aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren die Tomaten in ein schönes, heiß ausgespültes Glas schichten. Mit dem übrigen Olivenöl bedecken. Rosmarin und Thymianzweige waschen, gut trocken tupfen und mit in das Glas geben. Die Tomaten halten sich so 4-5 Tage.