Rezept

Rosmarin-Ofentomaten

Ein Rezept von Rosmarin-Ofentomaten, am 26.04.2024

Zutaten

3 kg	Kirschtomaten
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 ml	Olivenöl
4 Zweige	Rosmarin
1	getrocknete Chilischote
2 TL	Salz
1 EL	Zucker
100 ml	Aceto balsamico
4	Knoblauchzehen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser mit Schraub- oder Bügelverschluss à 750 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und in die Fettpfanne des Backofens geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Öl, Essig und Rosmarinzweigen mischen.

2. Den Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse über die Tomaten pressen. Die Chilischote darüberbröseln und beides unterheben.

3. Die Tomaten im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. 15 Min. schmoren lassen. Die Tomaten mit Saft und Rosmarin in die heiß ausgespülten Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen.