Rezept

Tomatendressing

Ein Rezept von Tomatendressing, am 14.08.2025

Zutaten

- **6** sonnengetrocknete Tomaten (in Öl)
- **1** Zitrone
- **1 EL** Apfelessig
- Salz
- **1** kleine Knoblauchzehe
- **100 ml** kalt gepresstes Olivenöl
- **2 Stängel** Oregano
- schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 178 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten winzig klein würfeln. Knoblauch schälen und fein reiben. Beides in ein gründlich gesäubertes Schraubglas füllen. Saft der Zitrone auspressen und mit Öl und Apfelessig dazugießen. Glas verschließen und das Dressing gut durchschütteln.

2. Oregano abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und mit Salz und Pfeffer zum Dressing geben. Alles nochmals durchschütteln, mindestens 2 Std. durchziehen lassen. Nach Belieben vor dem Weiterverarbeiten durchseihen.