

Getrocknete Tomaten

Zutaten:

Tomaten halbiert/geviertelt
sehr gutes Olivenöl
Meersalz

1. Ofen vorheizen (Umluft nicht geeignet)
2. Tomaten vierteln oder halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Ofenblech auslegen
3. Die Tomaten mit Olivenöl beträufeln und Meersalz bestreuen
4. Die Tomaten ca. 4 bis 6 Stunden im Ofen trocknen lassen – immer mal wieder nach dem Rechten sehen: sie dürfen auf keinen Fall braun werden
5. Die Tomaten nach der Backzeit abkühlen lassen, in eine Gefäß geben und mit hochwertigem Olivenöl bedecken