

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 8 „Zeig uns, wie Du Tomaten haltbar machst.“

Koch: Christina Steindl

Getrocknete Tomaten

Zutaten

Tomaten

Olivenöl

Fleur de Sel

Rosmarin

Thymian

Basilikum

Zucker

Zubereitung

Die Tomaten vierteln und mit Olivenöl und Fleur de Sel sowie Rosmarin, Thymian, Basilikum und Zucker marinieren und im Exkalibur (Dörrapparat) bei 50 Grad Celsius vier Tage lang trocknen. Anschließend in der zuvor zubereiteten Marinade einlegen.