

Confit-Tomaten

Gebackene Tomaten mit mediterranen Kräutern zum Mezze-Teller.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Zutaten:

8 große Strauchtomaten , feste
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker
1 TL Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

etwa 3 EL Olivenöl

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Zubereiten:

Tomaten kreuzweise einschneiden und Strunk entfernen. Tomaten in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken und enthäuten. Tomaten sechsteln und entkernen. Rosmarinnadeln und Thymianblätter von den Zweigen abzupfen und hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Tomaten mit Kräutern und Knoblauch vermengen, mit Vanille-Zucker, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten auf das Backblech geben und mit Olivenöl beträufeln. Blech in den Backofen geben.

Einschub: Mitte
Garzeit: etwa 15 Min.

Tomaten auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Tomaten mit den Gewürzen abschmecken.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tomaten passen gut zu einem Mezze-Vorspeiseteller oder als Komponente bei einem Anti-Pasti-Vorspeiseteller.

