

Getrocknete Tomaten



Zutaten Cherrytomaten

300 g Cherrytomaten

½ Knoblauchzehe

Fleur de sel

1 EL Olivenöl

Zutaten Tomaten

4 Tomaten

½ Knoblauchzehe

Fleur de sel

Pfeffer

1 EL Olivenöl

Zubereitung Cherrytomaten

Die Cherrytomaten in schmale Scheiben schneiden (ca. 5 dünne Scheiben). Danach auf ein Blech legen, mit Fleur de Sel, Knoblauch und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und entweder an der Sonne trocknen lassen oder im vorgeheizten Garraum ca. 1½ bis 2 Stunden mit Heissluft 80 °C trocknen.

Zubereitung Tomaten

Die Tomaten blanchieren und häuten. Vierteln und Kerne entfernen. Danach auf ein Blech legen, mit Fleur de Sel, Knoblauch und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und entweder an der Sonne trocknen lassen oder im vorgeheizten Garraum ca. 1½ bis 2 Stunden mit Heissluft 80 °C trocknen.



Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

1½ bis 2 Stunden | Heissluft 80 °C