

Rezeptidee: Halbgetrocknete Tomaten aus dem Ofen

Zutaten

- 500 g Tomaten
- 10 Zweige frischer Thymian
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- Salz



Zubereitung

1. Den Backofen auf 130°C vorheizen.
2. Die Tomaten vierteln und mit der Haut nach unten auf ein Backblech legen.
3. Die Thymianzweige darauf verteilen.
4. Die Tomaten mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und etwas salzen.
5. Die Tomaten für 1,5 h im Ofen trocknen. Anschließend den Thymian entfernen.
6. Die halbgetrockneten Tomaten passen beispielsweise wunderbar zu Linsensalat mit frischen Kräutern, auf ein Sandwich mit Hummus oder zu Pastagerichten. Sie sind weicher als komplett getrocknete Tomaten und intensiver im Geschmack als frische. Guten Appetit!