

Eingelegte Tomaten

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Eingemachtes
Schweiz

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1			getrocknete Tomaten
2			Olivenöl
3			Basilikum
4			Knoblauch
5			Pfefferkörner: optional
6			Balsamico Essig

Anleitung Zubereitung

1		Tomaten ca. 30 - 40 Minuten wässern. Gut abtropfen lassen und mit sauberem Küchentuch abtrocknen. Tomaten mit Olivenöl übergießen. Ganz wenig Balsamico dazu geben.
2		Knoblauch durch Knoblauchpresse oder fein gehackt dazugeben. Basilikum und ein paar Pfefferkörner dazugeben. Wenn man das ganze länger behalten will, so müssen die Tomaten vollkommen mit Öl bedeckt sein.
3		Bei sofortigem Verzehr ist das nicht nötig. Es empfiehlt sich jedoch, die Tomaten mindestens 1 - 2 Tage im Voraus anzurichten, damit sie sich mit dem Öl und den Geschmackskomponenten vollsaugen können.
4		Selbstverständlich eignen sich auch andere südländische Gewürze wie z.B. Rosmarin, Oregano, Majoran und Thymian.