



## Eingelegte halbtrockene Tomaten

### Zutaten für 1 Glas (250 ml):

- 50 g halbtrockene Tomaten (gekauft oder selbst hergestellt im Dörrgerät)
- 1 Knoblauchzehe
- Je 2 Zweige frische oder getrocknete Kräuter nach Wahl (z.B. Rosmarin, Basilikum, Thymian, Zitronenverbene)
- Olivenöl zum Auffüllen des Glases
- Salz, Pfefferkörner, Koriandersamen (optional) nach Geschmack

### Zubereitung:

1. **Knoblauch vorbereiten:** Die Knoblauchzehe fein schneiden.
2. **Tomaten schichten:** Eine Lage der halbtrockenen Tomaten in das Glas geben.
3. **Würzen:** Eine Prise Salz, einige Koriandersamen und 2 Pfefferkörner über die Tomaten streuen.
4. **Kräuter hinzufügen:** Ein paar Zweige der gewählten Kräuter gleichmäßig auf den Tomaten verteilen.
5. **Knoblauch hinzufügen:** Etwas von dem zerkleinerten Knoblauch über die Kräuter streuen.
6. **Schichten wiederholen:** Die Schritte 2 bis 5 wiederholen, bis das Glas fast bis zum Rand gefüllt ist.
7. **Mit Olivenöl auffüllen:** Das Glas langsam mit Olivenöl auffüllen, bis alle Zutaten vollständig bedeckt sind.
8. **Glas verschließen:** Das Glas gut verschließen und vorsichtig schütteln oder aufklopfen, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. Gegebenenfalls weiteres Olivenöl nachfüllen, sodass alle Zutaten unter Öl stehen.

### Lagerung und Reifung:

- **Reifezeit:** Die eingelegten Tomaten sollten etwa 2 bis 3 Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen, damit sich die Aromen entfalten können.
- **Verwendung:** Die eingelegten Tomaten sind hervorragend für Salate, als Brotbelag oder als Zutat in verschiedenen mediterranen Gerichten geeignet. Auch das aromatisierte Öl kann für Salate oder zum Anbraten verwendet werden.
- **Haltbarkeit:** Die eingelegten Tomaten sind etwa 6 Monate haltbar. Wichtig ist, dass die Tomaten immer vollständig mit Öl bedeckt sind. Nicht im Kühlschrank lagern, da sich das Olivenöl sonst verfestigt.

*Guten Appetit!*