

Würzige Tomaten



Zutaten für etwa 5 Gläser (je 125 ml):

1 kg Cocktailtomaten oder kleine Strauchtomaten,
1 großer Zweig Rosmarin,
2 Knoblauchzehen,
½ TL Salz, Pfeffer,
½ getrocknete Chilischote,
½ EL Zucker,
50 ml Olivenöl,
40 ml Balsamico-Essig

Zubereitung:

Backofen auf 180° C vorheizen (Umluft). Tomaten waschen und halbieren. Knoblauch abziehen und klein hacken. Rosmarinzweig in kleine Stücke teilen. Chilischote zerbröseln.

Tomaten auf ein Backblech oder in eine Fettpfanne geben, mit den anderen Zutaten vermischen und im Backofen 30 bis 40 Minuten garen lassen, bis sie weich sind.

Konservierung:

Variante 1: Tomaten heiß in Gläser mit Schraubverschluss füllen, fest verschließen, umdrehen und 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Variante 2: Die Tomaten warm in Einkochgläser füllen. Dabei darauf achten, dass der Rand sauber ist. Angefeuchteten Einkochring auflegen. Deckel mit Klammern verschließen. Die Gläser 10 Minuten bei 90° C einkochen.

Rezept: Asgard Knehans-Gläser, fruchtfein, Vermold