Getrocknete Tomaten

- 1 kg Tomaten (z. B. Rispentomaten)
- Meersalz
- Olivenöl
- optional getrocknete Kräuter (Basilikum, Oregano etc.)
- optional Knoblauch

1. Zunächst Tomaten waschen und halbieren. Ich benutze hauptsächlich kleinere Tomantensorten (z. B. Romatomaten), da diese relativ schnell trocknen. Bei größeren Sorten verlängert sich die angegebene Trockenzeit.

2. Tomatenhälfte mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nach belieben mit Meersalz, Olivenöl, Kräutern und kleingehakten Knoblauch bestreuen. Besonders intensiv wird es wenn man Kräuter, Meersalz, Knoblauch und Öl in einem Mörser zerstampft und die Tomatenhälften damit in einer Schlüssel kurz vermengt.

3. Das Backblech mit den Tomaten in den auf 60 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) stellen und je nach gewünschten Trocknungsgrad 4-5 Stunden trocknen.

Anmerkung: Für ein leckeres Tomatenpesto oder um sie in Öl einzulegen sollte man noch etwas Restfeuchte in den Tomaten lassen. Dadurch wird das Pesto später cremiger bzw. die Tomaten nehmen besser den Sud auf.