

Eingelegte getrocknete Tomaten

Zutaten

- 250 g getrocknete Tomaten
- 2 EL Essig
- 2 Zehen Knoblauch
- Thymian
- Petersilie
- Olivenöl

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und den Essig hinzugeben. 1 Stunde ziehen lassen und danach über ein Sieb abgießen.

Die Blätter von den Thymianzweigen abziehen und mit der Petersilie sehr fein hacken. Den Knoblauch fein pressen. Die Kräuter und den Knoblauch in einer Schüssel mit dem Öl verrühren und dann die Tomaten unterrühren. In ein verschließbares Glasgefäß geben und mindestens einen Tag ziehen lassen.

From:
<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:
https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:eingelegte_getrocknete_tomaten

Last update: **09.12.2024 15:30**

