

Eingelegte Tomaten

von Iris Berger

1 Pk (100 g) getrocknete Tomaten
1/2 l Wasser
ca. 1 T Olivenöl
3 EL und 1 TL Essig
4 Knoblauchzehen
1 geh. EL Kräuter der Provence
1/2 TL Kräutersalz

- Das Wasser zusammen mit 3 EL Essig in einem Topf aufkochen, die Tomaten dazugeben und 3 Minuten kochen lassen.
- Dann die Tomaten in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und zusammen mit dem klein gehackten Knoblauch, den Kräutern der Provence und dem Kräutersalz in ein Schraubglas füllen und mit dem Olivenöl übergießen.
- Glas fest verschließen und gut schütteln, bis sich die Gewürze gleichmäßig verteilt haben.
- 1-2 Wochen im Kühlschrank ziehen lassen.

