

## Getrocknete Tomaten

### Zutaten

1 kg Tomaten  
ganz viele verschieden Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano, Majoran, Basilikum...)  
grobes Meersalz

### Zubereitung

Tomaten waschen und vierteln. Kerngehäuse und Strunk entfernen. Auf einem Backblech verteilen.  
Den Knoblauch schälen und schneiden. Kräuter waschen und grob zerkleinern.

Die Tomatenviertel auf den Dörrex legen, Kräuter und Salz darüber streuen und ca. 7 Stunden dörren.

Wenn ihr keinen Dörrapparat habt, könnt ihr die Tomaten im Ofen trocknen. Die Vorgehensweise bleibt erstmal die Gleiche. Anstelle die Tomaten in den Dörrex zu legen, legt ihr sie auf ein Backblech, wieder mit den übrigen Zutaten bestreuen und dann 7- 8 Stunden bei ca. 50°C Umluft im Backofen trocknen. Entweder einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen oder regelmäßig kurz öffnen, um Dampf abzulassen.

