

Tomaten - Eingelegte 1

Kategorien: Eingemachtes, Küche, Kalt, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

SEHR GUT VORZUBEREITEN.

		Schmecken als Vorspeise
		Mit ital. Weizenbrot oder als Beilage zu
		Gegrilltem
		Zutaten
1/2	Bund	Gemischte Kräuter der Provence oder Rosmarin
8		Feste reife Flaschentomaten (L)
1		Grobes Salz
1		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3		Knoblauchzehen
1	klein.	Rote Zwiebel
2		Essl. Rotweinessig
2		Essl. Aceto Balsamico
1 1/8		Ltr. Olivenöl
4		Essl. Gemüsefond (L)
1 1/2		Teel. Harissa (L)

Anleitung:

Kräuter waschen, trocknen Blättchen abzupfen und fein schneiden. Tomaten häuten, der Länge nach halbieren und mit den Schnittflächen nach oben nebeneinander in eine flache Form legen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer bestreuen. Knoblauchzehen und Zwiebel sehr fein hacken, dann mit beiden Essigsorten, Harissa, Gemüsefond und Öl verrühren und über die Tomaten gießen. Tomaten in Kühlschrank 1/2 bis 1 Tag marinieren. Vor dem Servieren ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Tipps: Tomaten müssen fest, aber richtig reif sein. Außer Flaschentomaten eignen sich auch Fleischtomaten aus dem Freiland. Die Marinade kann auch für Kartoffelsalat verwendet werden oder als Sauce für Blattsalate, und sie passt als Würze zu Gazpacho und Pelloder Grillkartoffeln.