

Zutaten

- 400 g Kirschtomaten
- 3 Zweige
- 3 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben genschnitten
- 80 g kleine schwarze Oliven
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Burrata (alternativ auch Mozzaralla)
- etwas Petersilien-Pesto (siehe Lieblingsrezept "Pasta mit Petersilien-Pecan-Nuss-Pesto und rosa Pfefferbeeren")

Vorspeise

Getrocknete Kirschtomaten mit Burrata

Selbstgetrocknete Tomaten mit Kräutern und Knoblauch. Eingelegt in Olivenöl sind diese lange haltbar und für Salate, Pasta und anderer Gerichte vielseitig verwendbar.

So wird’s gemacht:

1. Die Kirschtomaten waschen und den Strunk entfernen, anschließen halbieren und in eine Schüssel geben.
2. Thymian und Rosmarin grob abzupfen und zusammen mit dem Knoblauch zu den Tomaten geben.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
4. Anschließend die Tomaten auf einem Backblech verteilen und bei 80 Grad Umluft im Ofen für ca. 180 Minuten trocknen.
5. Wenn die Tomaten getrocknet sind, diese in ein Glas geben und die Oliven hinzufügen.
6. Mit Olivenöl aufgießen, bis die Tomaten komplett bedeckt sind.
7. So sind die Tomanten im Kühlschrank wunderbar über mehrere Wochen haltbar.
8. Nach der Entnahme von Tomaten unbedingt die verbliebenen Tomaten nochmals mit Olivenöl bedecken.
9. Für das Anrichten mit einem Pinsel das Pesto über den Teller ziehen.

10. Burrata würzen und mit dem Tomatenöl beträufeln.
11. Die getrockneten und Tomaten und Oliven dekorativ um den Käse verteilen.