

Getrocknete Tomaten

Eine Tomate besteht zu ca 95% aus Wasser. Beim Dörren wird der Größte Teil des Wassers entzogen und somit die Tomate haltbar gemacht. Zuerst sollten Sie bei den Tomaten den Stielansatz und schlechte Stellen entfernen. Anschließend schneiden Sie die Tomaten in dickere Scheiben. Es ist sinnvoll die Tomaten auf Backpapier zu legen, weil sie nach dem Trocknen einfacher als vom Blech zu lösen sind. Sie können die Tomaten mit ein paar Gewürze, wie Pfeffer oder einfach Kräutersalz würzen. Das Trocknen können Sie wie ich mit einem Dörrautomat oder in einem Backofen machen. Beim Dörrautomat sollten Sie die Temperatur auf ungefähr 40 bis maximal 50°C stellen und für maximal 10 Stunden trocknen lassen. Nach dem Trocknen können Sie die Tomaten entweder einfach so essen, in den Salat tun oder einfach in Olivenöl einlegen.

Quelle: automated.noweck.info

Friedjof Noweck