



Tillman's Rezept-Tipp

Tomaten einlegen

Zubereitung: Die Tomaten ca. 2 Minuten in Wasser kochen, abtropfen und gut abkühlen lassen.

Die Tomaten in eine Schale geben. Die Knoblauchzehen zerdrücken, mit Olivenöl, Essig, Knoblauch und Kräutern der Provence vermengen, nach Belieben das Chilipulver dazu geben. Alles über die Tomaten träufeln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Statt einer Schale oder Auflaufform können auch Einmachgläser verwendet werden, die Tomaten können so auch einige Zeit im Kühlschrank gelagert werden.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten: 300 g Tomate(n)
getrocknete, 2 EL Kräuter der Provence, 2 Knoblauchzehe(n), 100 ml Essig, 300 ml Olivenöl, 1 TL Chilipulver (optional)

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“

