

Hauptgang Steak-Teller / Kartoffel/ SourCream/ Tomaten/ BBO

Rezeptteil 2 von 4 Confierte Tomaten

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
400 g	Cherry-Rispen-Tomaten
200 ml	Olivenöl
2	Zweige Rosmarin
2	Zweige Thymian
1	Knoblauch-Zehe
60 g	Zucker
60 ml	Balsamico-Essig
60 ml	Rotwein
	Soja-Sauce

Vorbereitung

1. Die Knoblauchzehen mit dem flachen Messer einmal andrücken.
2. Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.
3. Die Tomaten mit Stängel vorsichtig waschen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: Das Olivenöl zusammen mit Rosmarin, Knoblauch und Thymian langsam auf ca. 80 Grad erwärmen. Die Tomaten mit Stängel in einen Behälter geben und mit dem heißen Olivenöl bedecken. Kräuter und Knoblauch ebenfalls dazu geben. **Im Ofen bei 100 Grad mind. 45 min ziehen lassen.**

Kochfeld Stufe 8: Den Zucker in die Pfanne geben, durch schütteln verteilen und schmelzen lassen. Wenn er goldbraun ist, mit Rotwein und Balsamico ablöschen und einkochen. Die Tomaten kurz in der Sauce schwenken und mit dem Öl beträufeln.

Mit Soja-Sauce abschmecken