

# Kandierte Tomaten



## Zutaten für eine ovale Form:

vier mittlere Tomaten

Puderzucker

2 Knoblauchzehen

Rosmarin oder Oregano

2 TL Olivenöl

1. Backofen auf 100° vorheizen.

2. Die Stielansätze der Tomaten herausschneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden und 1 Minute in kochendes Wasser geben. Häuten, vierteln und entkernen.

3. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden, den Rosmarin grob hacken.

4. Die Tomatenviertel in eine feuerfeste Form geben und mit Puderzucker bestäuben. Knoblauch und Rosmarin darüber verteilen und alles mit Olivenöl beträufeln.

5. Im vorgeheizten Ofen etwa 1-2 Stunden trocknen bzw. kandieren lassen.

## Hinweis:

Kandierte Tomaten sind

- feine Beilage für Fisch
- Einlage für Füllungen, z.B. für Hackbraten
- Teil einer Vorspeise
- Grundlage für Sugo

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 140 min, Beilagen, Gemüse, mediterran

Rezeptanregung: Alfons Schuhbeck in BR3 TV, Datum nicht mehr bekannt  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 08.01.2023