

# Ofentomaten



## Zutaten für zwei Personen:

2 Fleischtomaten  
Salz  
italienische Kräuter

1. Tomaten 45 Sekunden überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen.
2. Tomaten achteln und entkernen.
3. Die Tomatenfilets nach Geschmack leicht salzen und mit italienischen Kräutern bestreuen.
4. Backofen auf 120° vorheizen und die Tomatenfilets in einer feuerfesten Form 90-120 Minuten trocknen.

## Hinweise:

Das Bild zeigt eine Variante, bei der der Boden der feuerfesten Form mit Salz bestreut wird. Davon rate ich nach neueren Versuchen ab, obwohl es in anderen Rezepten empfohlen wird.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Beilagen, Gemüse, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023