

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO - ANTIPASTI (EINGELEGTE GETROCKNETE TOMATEN)

Posted on 31. August 2018



Heute habe ich für euch ein Rezept für sehr leckere Pomodori secchi sott'olio. Das sind getrocknete Tomaten, die mit Kräutern, Gewürzen und Knoblauch in Öl eingelegt werden. Sie schmecken super lecker und sind sehr vielfältig einsetzbar...



Sehr wichtig ist, dass ihr getrocknete Tomaten von guter Qualität mit viel Aroma verwendet. Denn sie bestimmen nachher hauptsächlich den guten Geschmack. Ich habe sonnengetrocknete sizilianischen Tomaten verwendet. Denn die besitzen ein sehr leckeres, intensives und fruchtiges Aroma. Falls ihr keine Softtomaten verwenden wollt, sondern lieber komplett durchgetrocknete Tomaten (die hart und trocken sind), solltet ihr diese vorher unbedingt für ein Stündchen in Wasser einweichen.



Ihr könnt die eingelegten Tomaten sehr vielfältig verwenden. Zum Beispiel in diversen mediterranen Gerichten, auf Pizza und Focaccia oder "einfach so" auf eurer nächsten Antipasti-Platte. Hier findet ihr noch zwei leckere Gerichte, für die ihr die eingelegten Tomaten hervorragend einsetzen könnt: meinen [Nudelsalat Bella Italia](#) sowie meine [Pasta al Pesto Rosso](#).

Zutaten für die Pomodori secchi sott'olio:

(Mengen für ca. 2 Gläser à 290ml)

- 200g getrocknete Soft-Tomaten von guter Qualität (bei komplett durchgetrockneten Tomaten ca. 150g)

- 200g Wasser
- 100g Rotweinessig oder Aceto Balsamico
- 2 El brauner Zucker
- 4-6 Stück Knoblauchzehen oder 2-4 Solo-Knoblauchzehen
- frischer Thymian, Rosmarin und/ oder Oregano (alternativ getrocknete Kräuter)
- Pfefferkörner
- Olivenöl von guter Qualität
- optional: etwas getrocknete Chilischoten

Pomodori secchi sott'olio zubereiten:

1. (Falls ihr komplett durchgetrocknete Tomaten verwendet, sollten diese vorher für etwa 1 Stunde in reichlich Wasser eingeweicht werden. Danach abgießen und wie im Rezept weiter verfahren.)
2. Die Tomaten in eine hitzebeständige Schüssel geben.
3. Das Wasser zusammen mit dem Essig und Zucker aufkochen.
4. Die Tomaten damit übergießen und sicherstellen, dass alle Tomaten bedeckt sind. Etwa 30-40 Minuten ziehen lassen.
5. In dieser Zeit Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymianzweige waschen und gut trocken schütteln.
6. Die Einmachgläser mit kochendem Wasser ausspülen oder sterilisieren.
7. In die (trockenen) Gläser zunächst ein paar Kräuter, Knoblauchscheibchen und nach Belieben Pfefferkörner und getrocknete Chili geben. Mit ein wenig Olivenöl aufgießen.
8. Die Tomaten nach ca. 30 Minuten abgießen und abtropfen lassen.
9. Abwechselnd mit den Kräutern und Knoblauch in die Gläser schichten.
10. Mit Olivenöl aufgießen, bis die Tomaten gut bedeckt sind. Nochmal alles gut mit einem Löffel runter drücken, damit keine Luftblasen zwischen den Tomaten sind.
11. Etwa 1-2 Wochen an einem lichtgeschützten Ort durchziehen lassen.
12. Die Pomodori secchi sott'olio sind für mehrere Monate haltbar.

Tipp: Wenn die Tomaten verbraucht sind, kann das Olivenöl wunderbar als Würzöl genutzt werden.

