

# Eingelegte getrocknete Tomaten

## Zutaten

- 250 g getrocknete Tomaten
- 2 EL Essig
- 2 Zehen Knoblauch
- Thymian
- Petersilie
- Olivenöl

## Zubereitung

Die getrockneten Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und den Essig hinzugeben. 1 Stunde ziehen lassen und danach über ein Sieb abgießen.

Die Blätter von den Thymianzweigen abziehen und mit der Petersilie sehr fein hacken. Den Knoblauch fein pressen. Die Kräuter und den Knoblauch in einer Schüssel mit dem Öl verrühren und dann die Tomaten unterrühren. In ein verschließbares Glasgefäß geben und mindestens einen Tag ziehen lassen.

From:  
<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:  
[https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:eingelegte\\_getrocknete\\_tomaten](https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:eingelegte_getrocknete_tomaten)

Last update: **09.12.2024 15:30**

