

Eingelegte getrocknete Tomaten

Zutaten

- 200 g getrocknete Tomaten
- 3/4 Liter Wasser
- 1/4 Liter Weißwein
- 20 Esslöffel Aceto Balsamico
- 8 Esslöffel indonesische süße Sojasoße
- 8 Esslöffel indonesische würzige Sojasoße
- 30 g Kapern mit Sud
- 4 in Öl eingelegte und kleingeschnittene Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel getrocknete italienische Kräuter
- 20 Esslöffel Olivenöl oder Distelöl



Zubereitung

Wasser, Weißwein und 15 Esslöffel Aceto Balsamico aufkochen, vom Herd nehmen und die getrockneten Tomaten darin 5 Minuten ziehen lassen. Dann Tomaten herausnehmen und in einem Sieb 30 Minuten ohne Druck abtropfen lassen.

Zwischenzeitlich den Sud zusammenrühren: 5 Esslöffel Aceto Balsamico, Sojasoße, Kapern mit Sud, Knoblauchzehen, Kräuter, 10 Esslöffel Öl. Mit einem Schneebesen zu einer dickflüssigen Soße schlagen.

Die abgetropften Tomaten in ein Glas oder eine Dose schichten und Sud nach und nach darübergießen. Andrücken. 10 Esslöffel Öl obenauf geben.

Zubereitungszeit

ca. 50 Minuten

Anrichtung

als Antipasti, in Salaten, ...

Kühl gelagert mehrere Wochen haltbar.