

Marinierte Tomaten

Zutaten:

200 g getrocknete und nicht allzu gesalzene Tomaten
2 dl Weisswein
1 dl Balsamico bianco
1 dl Wasser
6-8 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
2-3 EL in Salz eingelegte und anschliessend gut gewässerte Kapern, gehackt
Minze, je nach Saison frisch oder getrocknet
nach Belieben Orangen-Zesten, oder abgeriebene Schale (unbedingt eine Bio-Orange verwenden)
Petersilie, grob gehackt
Blätter vom Stangensellerie, ganz oder grob gehackt oder ½ TL Selleriesamen
Olivenöl von guter Qualität

Zubereitung:

Weisswein, Balsamico bianco und Wasser aufkochen und die Tomaten in den Sud geben. Kurz aufkochen, die Pfanne dann vom Herd nehmen und die Tomaten zugedeckt gut 15 Min. ziehen lassen. Dann den Sud durch ein Sieb abgiessen und auf etwa die Hälfte einkochen. Die Tomaten und den eingekochten Sud abkühlen lassen.
Die Tomaten mit den übrigen Zutaten mischen, das Olivenöl und den Sud dazugeben, gut mischen und dann zugedeckt im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.
