



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## KONFITIERTE KNOBLAUCH-TOMATEN



**HAUPTZUTAT**  
Gemüse

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
Unter 2 Stunden

**PORTIONEN**  
2 große Gläser

**PRODUKTEMPFEHLUNG**  
Gourmet-Profitopf  
Signature 30cm

### ZUTATEN

- 1,5 kg Tomaten (unterschiedlichster Sorten)
- 250 ml Olivenöl, plus ein wenig mehr zum Einlegen
- 1 Knolle Knoblauch, gepresst
- Meersalz

### ZUBEREITUNG

- 1) Alle Zutaten in einen Gourmet-Profitopf geben und für 1,5 Stunden bei 120 °C im Ofen schmoren.
- 2) Aus dem Ofen nehmen und in ein Einmachglas geben.
- 3) Mit Olivenöl bedecken und mit einem luftdichten Deckelverschließen.
- 4) Schmeckt warm hervorragend als Topping auf Nudel- oder Reissalat. Der ausgetretene Saft in der Pfanne ergibt eine tolle Vinaigrette. Passt aber auch prima zu geröstetem Brot zusammen mit Ziegenkäse oder Ricotta.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)