

# Eingelegte Tomaten und Paprika in Öl

⌚ etwa 1 Std / Garzeit: etwa 1 ½ Std III mittel Vegan



Bild: BVEO / Ariane Bille

## Zubereitung

Backofen auf 130 °C vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Tomaten waschen und halbieren. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Blättchen von 6 der Stiele abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und halbieren.

Thymian, Knoblauch, Salz und 50 ml des Olivenöls vermischen und die Tomaten darin wenden. Alles auf das Blech geben und die Tomaten in der Mitte des Ofens für etwa 1 Std. trocknen lassen. Zwischendurch immer wieder die Backofentür öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

Währenddessen Paprika waschen, trocken tupfen und Kerngehäuse und Strunk entfernen. Nachdem die Tomaten fertig getrocknet sind, Paprikahälften auf ein Rost platzieren, mit Öl bepinseln und auf oberster Schiene bei höchster Temperatur in den Ofen geben, bis die Haut dunkel wird. Zwischendurch immer wieder die Backofentür öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

Paprika aus dem Ofen nehmen, häuten und in Streifen schneiden. Nacheinander mit Tomaten, Knoblauch, Mozzarella und dem restlichen Thymian in saubere Einweckgläser schichten, mit Öl aufgießen und die Gläser gut verschließen.

An einem kühlen und dunklen Ort mindestens 2 Tage marinieren lassen und mit knackigem Weißbrot oder anderen Antipasti genießen.

## Zutaten für 3 Einweckgläser:

- 350 g Kirschtomaten
- 12 Zweige Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 5 Paprikaschoten
- 300 g Mini-Mozzarella
- etwa 500 ml natives Olivenöl zum Aufgießen

# Eingelegte Tomaten und Paprika in Öl



© BVEO / Zutaten



© BVEO / Tomaten schneiden



© BVEO / Paprika schneiden



© BVEO / Tomaten / Paprika im Ofen backen bzw. garen



Bild: BVEO / Ofentomaten mit Knoblauch und Olivenöl

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



**Pressebüro deutsches Obst und Gemüse**

c/o Pretzlaw Communications  
Neue Schönhauser Straße 20  
10178 Berlin

Tel.: 030 – 28 49 78 -0

[presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto:presse@deutsches-obst-und-gemuese.de)

[www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de)