

## Kräutertomaten

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.  
Trocknen: ca. 2 ½ Std.  
Für 2 Einmachgläser von je ca. 5 dl

---

**750 g rote Cherry-Tomaten**

**500 g gelbe Cherry-Tomaten**

**4 Zweiglein Rosmarin**

**4 Zweiglein Thymian**

---

**7 dl Olivenöl**

1. Cherry-Tomaten und Kräuter auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**Trocknen:** In der Mitte des auf 130 Grad vorgeheizten Ofens ca. 2 ½ Std. trocknen lassen. Herausnehmen, etwas abkühlen. Tomaten mit den Kräutern in die sauberen Gläser füllen.

2. Öl warm werden lassen, bis knapp unter den Rand in die Gläser füllen, sofort verschliessen.

**Haltbarkeit:** im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

