

Tomaten-Salz

Rezeptur:

- 2000 g Tomaten frisch
- 500 g Meersalz grob

Vorbereitung:

- Tomaten waschen, Strunk entfernen, untere Tomate einkreuzen
- Tomaten in heisses Wasser kurz blanchieren
- Tomaten in Eiswasser abkühlen
- Haut der Tomaten abziehen.
- Halbieren, vierteln und Kerngehäuse herausschneiden

Zubereitung:

- Tomaten zerkleinern und Meersalz hinzufügen
- auf 2 Silpat Matten (Backpapier ist auch möglich) verteilen
- im Hold o Mat bei 40°C ca. 24 Stunden trocknen
oder
- im Ofen Unter- und Oberhitze bei 40°C ca. 18 Stunden trocknen
(Ofentür muss etwas geöffnet sein)

- wenn das Tomaten-Salz trocken ist, nach Belieben Grob- oder Feinmixen.

Es entsteht bei dieser Menge ca. 700 g fertiges Tomatensalz.