

## Tomaten Heiss Eingefüllt

Schön reife Tomaten heiss waschen

Die Tomaten halbieren, vierteln und in Würfeli schneiden (mit Haut und Kernen)

Etwas frische Kräuter, Basilikum und Oregano fein schneiden

Die Kräuter und Tomatenwürfeli in etwas Olivenöl andämpfen

Ungefähr 10 Minuten köcheln lassen (ohne Wasser, da genügend Saft von Tomaten vorhanden)

Gläser mit Schraubdeckeln, (Konfitürengläser etc.) sehr gut heiss waschen

Bei engen Gläsern die siedendheisse Tomatenmasse mit Trichter einfüllen und sofort verschliessen. Abkühlen lassen. Kühl und dunkel lagern, genau gleich wie Konfitüre. Nicht im Kühlschrank!

Die Tomaten sind wunderbar mit Galakäsli als Sauce zu Teigwaren, oder als Pizzabelag oder mit Bouillon und Halbrahm gemixt als Suppe, in Saucen zu Fleisch und und und...!!!

En Guete Appetit!

Brigita Beck, Hünibach

