



waskochen.ch

Pomodori sott'oglio

Zutaten

- 1 Liter Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Salbei
- 500g getrocknete Tomaten
- 3 fein gehackte Knoblauchzehen
- 3-4 getrocknete Peperoncini ohne Kernen, fein gemörsert
- 2 Hände voll Basilikum grob zerzupft
- 1 Hand voll frische Origanoblätter abgezupft
- erstklassiges Olivenöl



Zubereitung

1. je eine Gewürznelke in ein Lorbeerblatt stecken, Thymian vom Zweig zupfen, Salbei in feine Streifen schneiden.
2. Rotwein, die Lorbeerblätter mit den Gewürznelken, Thymian, Salbei und die getrockneten Tomaten in einer Pfanne aufkochen und während 5 Minuten köcheln lassen. Resten können für einen Frühlingsalat verwendet werden.
3. Pfanne vom Feuer ziehen und 15 Minuten ziehen lassen.
4. Alles durch ein Sieb schütten (den Sud auffangen und für einen Sugo verwenden), die Tomaten abtropfen lassen, die Lorbeerblätter mit den Gewürznelken entfernen. Auskühlen lassen.
5. Knoblauch in feine Würfel schneiden, getrocknete Peperoncini ohne Kernen fein mörsern, Basilikum- und die Origanoblätter abzupfen.
6. die gekochten Tomaten schichtweise mit Knoblauch, Peperoncini, Basilikum und Origano dicht in weite Einmachgläser schichten und mit bestem Olivenöl auffüllen.
Wichtig: Nicht sparen beim Olivenöl, nur die beste Qualität soll verwendet werden, es lohnt sich.
Mindestens 3 Wochen an einem kühlen dunklen Ort ziehen lassen.