

## Getrocknete Tomaten mit Lindenblütenhonig-Essig

Für 4-6 Personen



pro Person 4 kleine, aromatische Strauchtomaten  
3 EL Bienenhof Pausch Lindenblütenhonig-Essig  
3 EL Bienenhof Pausch Lindenblütenhonig  
8 EL Olivenöl  
etwas Zucker zum Bestreuen  
Pfeffer aus der Mühle  
5 Rosmarinzweige  
5 Thymianzweige  
10 Knoblauchzehen - mit Schale, angedrückt-  
Fleur de Sel  
evtl. zerkrümelte Parmesankekse  
evtl. geröstete Pinienkerne

Backofen auf 110 Grad vorheizen.

Auf einem Backblech Honig, Essig und Olivenöl mit einem Silikonpinsel gut miteinander vermischen. Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen. Ca. 10 Minuten stehen lassen.

Die Tomaten umdrehen, so dass sie mit der Schnittfläche nach oben liegen. Sie sollten mit der Honig-Essig-Olivenölmischung benetzt sein. Die Schnittflächen der Tomaten mit etwas Zucker bestreuen.

Rosmarin-, Thymianstängel und die angedrückten Knoblauchzehen darauf verteilen.

Mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen und im Backofen ca. 4 Stunden trocknen lassen.

Die Backofentüre ab und zu öffnen, damit Feuchtigkeit entweichen kann.

*Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Kochkünstlerin Zara Valenti, München entwickelt*

Die Produkte vom Bienenhof Pausch sind über den Naturkostfachhandel sowie im Hofladen, Unterschnatterbach 3, 85298 Scheyern (samstags von 9 bis 12 Uhr) oder im Online-Shop [www.bienenhof-pausch.de](http://www.bienenhof-pausch.de) erhältlich.

Bild: Bienenhof Pausch