

# TOMATEN-CONFIT MIT MOZARELLA-KÄSE

## LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Kochbox entschieden haben.

Wir verarbeiten saisonales Gemüse aus dem Knoblauchland in verschiedensten Variationen.

Einen Großteil der Zutaten gibt's unter:  
[www.knoblauchland-gemuese.de](http://www.knoblauchland-gemuese.de)  
– dem Onlineshop für Erzeugnisse aus dem Nürnberger Knoblauchland.

Wenn's geschmeckt hat,  
einfach vorbeischaun bei:  
[www.knoblauchland-gemuese.de](http://www.knoblauchland-gemuese.de)  
Wir würden uns riesig freuen!

Euer Knoblauchland-Gemüse-Shop-Team



## ZUTATEN AUS DER KOCHBOX

400 g Kirschtomaten

## AUS DEM VORRATSSCHRANK

1 Schale einer unbehandelten Zitrone  
Mozzarella-Käse  
Pinienkerne  
3 Knoblauchzehen  
130 ml Olivenöl  
1 Prise Zucker  
etwas Salz und Pfeffer  
einige Zweige Thymian  
2 Lorbeerblätter  
etwas Frisches Basilikum



## ZUBEREITUNG

Die Haut der Tomaten mit einem kleinen Sägemesser gegenüber vom Stielsansatz kreuzweise einritzen.

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten darin portionsweise 30 Sekunden blanchieren und dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Durch das Einschneiden und Blanchieren kann man die Tomaten ganz leicht schälen.

Wenn man diesen Schritt überspringen möchte, die Garzeit im Ofen dann auf 90 Minuten verlängern.

Die geschälten Tomaten in eine ofenfeste Form geben, in der sie gerade Platz haben.

Das Olivenöl und die restlichen Zutaten, mit Ausnahme des Mozzarella-Käses und des Basilikums, zugeben.

Die Form mit Alufolie verschließen und im Ofen bei 180 Grad 40 Minuten garen. Danach abkühlen lassen.

Die Tomaten halten sich im Kühlschrank einige Tage.

Zum Servieren aus dem Öl heben, evtl. nachsalzen und mit dem Mozzarella-Käse und dem Basilikum anrichten

**GUTEN APPETIT!**