



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
5.9.2021**

Paradieschen in Olivenöl (Tomate – Paradeiser)

Wenn im Sommer alle Tomaten/Paradeiser auf einmal reif sind, hat man schon zu tun, sie in die Gläser zu bringen, aber im Winter freut man sich, wenn man ein bisschen vom Sommer naschen kann.

Deshalb läuft bei mir seit August auch schon der Dörrapparat. Ich liebe getrocknete Paradeiser! Am Abend, statt Chips beim Lesen – gleich so - und meine „Paradieschen in Olivenöl“.

Zutaten:

Getrocknete Paradeiser

Paprika-Kurkuma-Chilipulver-Gewürzmischung

Thymian, Rosmarin

Knoblauch

Rosenpfeffer

Salz

Getrocknete Rosenblüten

Essig

Olivenöl

Dazu werden die getrockneten Paradeiser in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt. Dann kommt ein Schuss Essig dazu und so werden sie für 5 Minuten gekocht und weitere 5 Minuten quellen gelassen.

Dann in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Jetzt tupfe ich die heißen Paradeiser noch ein wenig trocken und bestreue sie mit 3 EL einer selbst gemachten Würzmischung aus Paprika-Kurkuma-Chilipulver und Salz und mische sie gut durch.

Dann schlichte ich sie ganz flach und dicht in ein Einmachglas, gebe noch ein paar Stängel Thymian und Rosmarin dazu, außerdem ein paar Knoblauchzehen und ein paar Körner Rosenpfeffer und getrocknete Rosenblüten.

Noch einmal zusammendrücken und danach alles mit Olivenöl auffüllen.

Nach 1 Woche Ruhezeit können Sie dann schon das erste Mal wieder Sommer naschen!