

Tomaten vom Blech mit Tabil-Gewürz



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten
TROCKNEN IM OFEN: ca. 60 Minuten
RÖSTEN IM OFEN: ca. 25 Minuten

FÜR 4 Personen

Backpapier für das Blech

TABIL-GEWÜRZ

2 EL schwarze Pfefferkörner
2 EL Koriandersamen
2 EL Kreuzkümmel
1 EL Chiliflocken
½ Zimtstange
4 Knoblauchzehen, gehackt
1 TL Salz

TOMATEN

2 kg gemischte Tomaten
0,5 dl Olivenöl
2 EL flüssiger Honig

ZUBEREITUNG

TABIL

Pfeffer mit Zutaten bis und mit Knoblauch mischen, auf das vorbereitete Blech geben.

TROCKNEN IM OFEN

In der Mitte des auf 150°C vorgeheizten Ofens 40–60 Minuten trocknen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen, im Mörser zerkleinern oder mixen, mit dem Salz mischen.

TOMATEN

Cherrytomaten mitsamt dem Zweig, restliche Tomaten je nach Grösse ganz oder halbiert mit dem Gewürz, dem Öl und dem Honig mischen.

RÖSTEN IM OFEN

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten rösten.

Tipp

- Übriges Tabil-Gewürz für Tajines weiterverwenden.
- Die Gewürzmischung wird hauptsächlich in Algerien und Tunesien verwendet.