

Tomatensalat

Zutaten:

- 500 g Cocktailtomaten, rot und gelb
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Die Tomaten gründlich waschen, trocken tupfen und halbieren.
2. Die Tomaten mit den restlichen Zutaten in einen Vakuumbierbeutel geben und wie angegeben vakuumieren und garen.
3. Nach dem Garen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Einstellungen:

Backofen mit Sous-vide-Funktion:

Rost und Universalpfanne:

- Sous-vide 58°C vorheizen
- ca. 25 Minuten

Vakuumbier Schublade:

- Vakuumbierstufe 2