

zu viele Tomaten

Beitrag von „alias“ vom 22. August 2006 12:40

Zu "Antipasti" verarbeiten:

Dazu trocknest du das Fruchtfleisch (ohne Kerne) entweder mit einem Dörrapparat oder mit einem Solartrockner und bewahrst sie entweder getrocknet auf oder legst sie in Olivenöl ein.