

Rezept

Ofentomaten

Ein Rezept von Ofentomaten, am 18.04.2024

Zutaten

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| 600 g Cherrytomaten | 2 Knoblauchzehen |
| 3 EL Olivenöl | 1 EL Honig |
| 3 Zweige Thymian | grobes Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Tomaten mit Stiel und Grün waschen, trocken tupfen und auf das Blech legen. Jede Tomate einstechen.

2. Knoblauch schälen und hacken, mit Öl und Honig verrühren. Die Mischung auf den Tomaten verteilen.

3. Thymian waschen, trocken schütteln und dazulegen. Tomaten mit Salz bestreuen und im Ofen (Mitte) bei 200° (Umluft, ohne Vorheizen) in 10-15 Min. garen.