

Rezept

## Gratinierte Tomaten

Ein Rezept von Gratinierte Tomaten, am 20.04.2024

### Zutaten

<b>8</b> Tomaten	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Kapern
<b>2</b> Sardellenfilets in Öl	<b>50 g</b> schwarze Oliven (am besten ohne Stein)
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>1 EL</b> Rosinen
<b>60 g</b> Semmelbrösel	<b>50 g</b> frisch geriebener Pecorino
<b>1 TL</b> getrockneter Oregano	<b>1</b> kleiner getrockneter Peperoncino
<b>6 EL</b> Olivenöl	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

### Zubereitung

1. Tomaten waschen und quer durchschneiden. Die Tomaten nebeneinander mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Kapern und Sardellen abtropfen lassen, Oliven entsteinen. Alles mit den Pinienkernen und den Rosinen fein hacken und mit Semmelbröseln und Pecorino verrühren. Mit dem zerriebenen Oregano und dem zerkrümelten Peperoncino mischen und salzen. Das Olivenöl unterrühren und die Masse auf den Tomaten verteilen.
3. Die Tomaten in den heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) schieben und 20-25 Min. backen, bis die Oberfläche gebräunt ist. Abkühlen lassen.