

Rezept

Gratinierte Tomaten mit Oregano

Ein Rezept von Gratinierte Tomaten mit Oregano, am 18.12.2025

Zutaten

4	reife Strauchtomaten	1	Knoblauchzehe
5 Zweige	Oregano	4 EL	Olivenöl
2 EL	Semmelbrösel		Salz
	Pfeffer	2 EL	frisch geriebener Hartkäse
	Olivenöl für die Form		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Tomaten waschen, von Stielansätzen befreien und quer halbieren. Eine ofenfeste Form (ca. 30 x 20 cm) mit Olivenöl einfetten. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen.
2. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Den Oregano waschen, die Blätter abzupfen und grob hacken. Knoblauch und Oregano mit Olivenöl und Semmelbröseln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Mischung über die Tomaten streuen und im Ofen (unten) in 10 Min. knusprig überbacken. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit dem Käse bestreuen.