

Rezept

Gratinierte Tomaten mit Oregano

Ein Rezept von Gratinierte Tomaten mit Oregano, am 18.12.2025

Zutaten

4 reife Strauchtomaten

5 Zweige Oregano

2 EL Semmelbrösel

Pfeffer

Olivenöl für die Form

1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

Salz

2 EL frisch geriebener Hartkäse

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.