

## Rezept

# Gratinierte Tomaten mit Oregano

Ein Rezept von Gratinierte Tomaten mit Oregano, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> reife Strauchtomaten	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>5 Zweige</b> Oregano	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> 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.