

Rezept

Kirschtomaten mit Parmesanstreuseln

Ein Rezept von Kirschtomaten mit Parmesanstreuseln, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Kirschtomaten	75 g geriebener Parmesan
90 g Mehl	50 g kalte Butter
½ TL getrockneter Oregano	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 31 g F, 20 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Eine Auflaufform (20 cm Ø) bereitstellen.

2. Kirschtomaten waschen, halbieren und in die Form geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3. Parmesan, Mehl, Butter in Flöckchen und Oregano mit den Fingern zu groben Streuseln verarbeiten.

4. Die Parmesanstreusel auf den Tomaten verteilen. Im Ofen (Mitte) in 15 Min. goldbraun backen.

5. Die Auflaufform auf den Tisch stellen, sodass sich jeder davon nehmen kann.