

Rezept

Kirschtomaten mit Parmesanstreuseln

Ein Rezept von Kirschtomaten mit Parmesanstreuseln, am 18.12.2025

Zutaten

400 g Kirschtomaten
90 g Mehl
½ TL getrockneter Oregano
Pfeffer

75 g geriebener Parmesan
50 g kalte Butter
Salz

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.