

## 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.