

Rezept

Ofentomaten mit Kräuterhaube

Ein Rezept von Ofentomaten mit Kräuterhaube, am 09.06.2026

Zutaten

12 Tomaten	Salz
Pfeffer	3 EL Pinienkerne
3 EL Kapern	3 Sardellenfilets (in Öl eingelegt)
100 g Semmelbrösel	60 g frisch geriebener Parmesan
1 TL Kräuter der Provence	100 ml Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Tomaten waschen, quer halbieren und mit den Schnittflächen nach oben in eine ofenfeste Form setzen, salzen und pfeffern. Pinienkerne grob, Kapern und Sardellen fein hacken und mit Semmelbröseln, Parmesan, Kräutern und Öl mischen, dabei alles gut vermengen. Die Bröselmasse leicht salzen und pfeffern.
2. Die Bröselmasse gleichmäßig auf den Tomaten verteilen. Die Tomaten im Ofen (Mitte) 20-25 Min. braten, bis sie gar sind und die Bröselhaube leicht gebräunt ist. Die Ofentomaten schmecken lauwarm oder kalt und passen daher auch wunderbar auf ein Grillbüfett.