

Rezept

# Ofentomaten mit Pinienkernkruste

Ein Rezept von Ofentomaten mit Pinienkernkruste, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>1 Zweig</b> Rosmarin	<b>6 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>4 EL</b> Semmelbrösel
Salz	<b>2</b> Fleischtomaten
<b>1 TL</b> Aceto balsamico	Pfeffer
<b>150 g</b> Scamorza (ital. Räucherkäse)	<b>1 Dose</b> Kichererbsen (425 ml)
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>5 Stängel</b> Petersilie
<b>½</b> Bio-Zitrone	Auflaufform

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

## Zubereitung

1. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen, die Nadeln abzupfen und grob hacken. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pinienkerne und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Den Rosmarin untermischen und das Ganze salzen.
2. Den Ofen auf 220° vorheizen. Die Tomaten waschen und halbieren, die Stielansätze entfernen und die Hälften mit den Schnittflächen nach oben in die Form setzen. Mit dem Balsamessig sowie 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Den Scamorza in Scheiben schneiden, diese auf die Tomatenhälften legen und mit den Pinienkern-Bröseln bedecken. Die Tomaten im heißen Backofen (Mitte) 6 - 8 Min. goldbraun backen.
4. Inzwischen für den Salat die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser spülen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken.
5. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Knoblauch, Petersilie, Kichererbsen und dem übrigen Öl mischen, salzen und pfeffern. Die Ofentomaten auf dem Kichererbsensalat servieren.