

Rezept

Schmortomaten

Ein Rezept von Schmortomaten, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 2 Frühlingszwiebeln | 1 Knoblauchzehe |
| 1 kleiner Zweig Rosmarin | 500 g Tomaten |
| 3 EL Olivenöl | 10 schwarze Oliven ohne Stein |
| Salz | Pfeffer |
| 10 Basilikumblättchen | 2-3 EL Ricotta |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und bis auf etwas Grün in Ringe schneiden. Knoblauch schälen, würfeln. Rosmarin waschen, trocken tupfen. Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen.

2. 2 EL Öl erhitzen. Knoblauch und Rosmarin kurz darin andünsten. Tomaten und Oliven dazugeben und würzen. Zugedeckt 5 Min. schmoren.

3. Basilikum waschen. Zwiebelgrün hacken. Tomaten abschmecken. Ricotta daraufgeben, mit 1 EL Öl beträufeln. Mit Basilikum und Zwiebelgrün bestreuen. Dazu schmeckt Ciabattabrot.