

Rezept

Tomaten aus dem Ofen

Ein Rezept von Tomaten aus dem Ofen, am 17.04.2024

Zutaten

8 kleine vollreife Tomaten	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen	50 g Semmelbrösel
50 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino	6 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 180 Grad). Die Tomaten waschen, quer durchschneiden. Aus der oberen Hälfte den Stielansatz mit der Messerspitze rausschneiden. Tomaten mit Salz und Pfeffer bestreuen und nebeneinander in eine feuerfeste Form legen – mit den Schnittflächen nach oben.
2. Petersilie waschen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen, fein schneiden und vom Brett in eine kleine Schüssel streifen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Semmelbrösel, Käse und Öl dazurühren.
3. Bröselmischung auf die Tomaten verteilen und leicht andrücken. Tomaten etwa 30 Minuten backen, bis die Haube schön braun ist. Vorm Essen abkühlen lassen.