

## Rezept

# Tomaten mit Bröselhaube

Ein Rezept von Tomaten mit Bröselhaube, am 09.06.2023

## Zutaten

<b>8</b> kleinere Tomaten	<b>1 Bund</b> Rucola
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>50 g</b> Semmelbrösel
<b>50 g</b> Parmesan, frisch gerieben	<b>6 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden. Tomaten quer halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech legen.
2. Die Rucola verlesen, waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Rucola und Knoblauch mit Semmelbröseln, Parmesan und Öl vermischen. Die Tomaten salzen und pfeffern und mit der Bröselmasse bedecken. Leicht andrücken.
3. Tomaten im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25-30 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Abkühlen lassen.