

Rezept

Tomaten mit Minze

Ein Rezept von Tomaten mit Minze, am 18.04.2026

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	1/2 Bund Minze
4 Knoblauchzehen	2 EL Pinienkerne
5 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	6 Eiertomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zitronenschale hauchdünn abschneiden. Die Minze waschen, Blättchen abzupfen. Knoblauchzehen schälen.
2. Zitronenschale, Minze und Knoblauch mit den Pinienkernen sehr fein hacken, mit dem Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen und der Länge nach halbieren. Die Stielansätze herausschneiden.
3. Tomaten mit den Schnittflächen nach oben nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Minzemischung darauf verteilen. Tomaten im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.