

## Rezept

# Tomaten mit Parmesan

Ein Rezept von Tomaten mit Parmesan, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>2 EL</b>	Butter	<b>1 gehäufter EL</b>	Mehl
<b>½ l</b>	Milch	<b>1 kg</b>	Fleischtomaten
	Salz	<b>1 Bund</b>	Basilikum
<b>2 Zehen</b>	Knoblauch	<b>1</b>	rote Chilischote
<b>100 g</b>	frisch geriebener Parmesan		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Butter schmelzen. Mehl einrühren und goldgelb werden lassen. Milch langsam unterrühren. Sauce offen in etwa 10 Min. dickflüssig köcheln .
2. Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und dachziegelartig in eine ofenfeste Form legen. Salzen. Basilikum waschen, Knoblauch schälen, Chili waschen und entstielen. Alles fein hacken und auf die Tomaten streuen.
3. Die Hälfte des Käses in die Sauce rühren, salzen. Auf den Tomaten verteilen, mit übrigem Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen.