Rezept

Überbackene Tomaten

Ein Rezept von Überbackene Tomaten, am 07.07.2025

Zutaten

4	Tomaten (ca. 400 g)
	Pfeffer
2	Stängel Basilikum
1 TL	Pinienkerne
	Salz
70 g	Mozzarella (gut 1/2 Kugel)
8 Scheiben	fettarme Salami (25 g)
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 192 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und die Früchte waagerecht halbieren. Tomatenhälften an der unteren gewölbten Seite eventuell etwas flacher schneiden, damit sie dann waagerecht in der Form liegen.

2. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in eine leicht gefettete flache Auflaufform setzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Mozzarella in 8 dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen.

4. Die Tomaten mit je 1 Salamischeibe belegen. Basilikum darauf verteilen. Mit Mozzarella belegen und pfeffern. Mit Pinienkernen bestreuen. Tomaten im heißen Ofen (Mitte) 15-20 Min. überbacken.