AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	5 Min.	Sommer	international

TOMATEN IM BACKOFEN



Rezept: Barbara van Stek. Food for the Soul. Coppenrath 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Im Sommer sind warm servierte Tomaten eine wohltuende vegane Überraschung - zum Hauptgang oder zum Apéro. (+2 Std. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

6 Rispen	Tomaten	5 EL	Olivenöl
1 Bd	Thymian		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 100° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit wenig Olivenöl ausstreichen.
2. Tomatenrispen auf das Blech legen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
3. In warmen Ofen schieben und 2 Std. backen.