AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Sommer	Italien

FLEISCHTOMATEN AUS DEM BACKOFEN



Rezept: Donna Hay. Weeklight. AT-Verlag 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Tomaten werden im Ofen mit Kräutern überbacken und warm serviert. Das vegane Gericht wird mit Schnittlauchöl delikat.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Zehe	Knoblauch	4	Ochsenherz-Tomate
2 Zw	Rosmarin	8 EL	Olivenöl
4 Zw	Thymian	2 Bd	Schnittlauch
0.5 TL	Meersalz		Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
2. Knoblauch, Rosmarin und Thymian grob hacken und mit dem Meersalz mischen. Die Tomaten halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit der Kräuter-Mischung bestreuen und mit dem halben Olivenöl beträufeln. Im Backofen 15-20 Min. backen.
3. Für das Schnittlauchöl den Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden und mit dem Rest des Olivenöls mischen.
4. Die fertig gebackenen Ochsenherztomaten mit dem Knoblauchöl beträufeln und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

TIPP: Die Sorte 'Ochsenherz' eiget sich besonders gut.