

Tomaten aus dem Backofen

Eine schnelle Gemüse-Dekoration mit Kräutern und Olivenöl für vegetarische Gerichte oder Steaks

etwa 5 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 15 Kirschtomaten an der Ripse
5 EL Olivenöl
4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe
grobes Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

Alufolie

1 Vorbereiten:

Tomaten waschen und trocken tupfen, dabei die Ripse nicht entfernen. Tomaten kreuzweise - nur die Schale - leicht einritzen. Knoblauchzehe nicht abziehen, nur mit einem Messer die Schale andrücken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Zubereiten:

Tomaten in eine kleine Auflaufform geben und das Olivenöl darüberträufeln. Kräuterzweige und Knoblauchzehe dazulegen, Meersalz und Pfeffer darüberstreuen. Die Tomaten mit Alufolie zudecken und die Folie mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Die Tomatenhaut sollte nach dem Garen leicht aufgeplatzt sein.

Einschub: unteres Drittel
Garzeit: etwa 20 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Tomaten inklusive Risppe in Portionen teilen und als Beilage servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tomaten passen gut als kleine Beilage zu "Cremige Polenta" oder einem gebratenen Rinderfilet.

