

MARINIERTE TOMATEN aus dem Backofen

Schmecken warm als Vorspeise, kalt als Antipasti oder mit Nudeln

2	Personen	
500 g		Kirschtomaten
4 EL		Olivenöl
1 EL		Balsamicoessig
1 EL		brauner Rohrzucker
		Meersalz (Fleur de Sel)
		Pfeffer
		Kräuter der Provence
3		kleine Zweige Rosmarin
3 EL		Parmesan



Backofen auf 200°C vorheizen.

Olivenöl, Balsamicoessig, Zucker, Meersalz, Pfeffer und Kräuter der Provence vermischen. Die Tomaten waschen, halbieren in eine gefettete Auflaufform legen und mit der Kräutermischung beträufeln (oder mit einem Kochpinsel bestreichen) und 2 Rosmarinzwige darauf legen.

Die Auflaufform für insgesamt ca. 20 Minuten auf die mittlere Schiene des Backofens stellen. Je nach Vorliebe den geriebenen Parmesan nach der halben Zeit über die Tomaten streuen

und die Tomaten damit leicht überbacken oder Parmesanspäne erst auf das fertige Gericht raspeln und mit dem verbliebenen Rosmarinzweig dekorieren.

Dazu passt Baguettebrot, das man im heißen Backofen noch schnell in 3 Minuten knusprig aufbäckt.

Die marinierten Kirschtomaten schmecken warm und kalt oder auch sehr lecker zu Spaghetti alio e olio.

Vorbereitungszeit	10 Min.
Gesamtzeit	30 Min.

vegetarisch
vegan (ohne Käse)