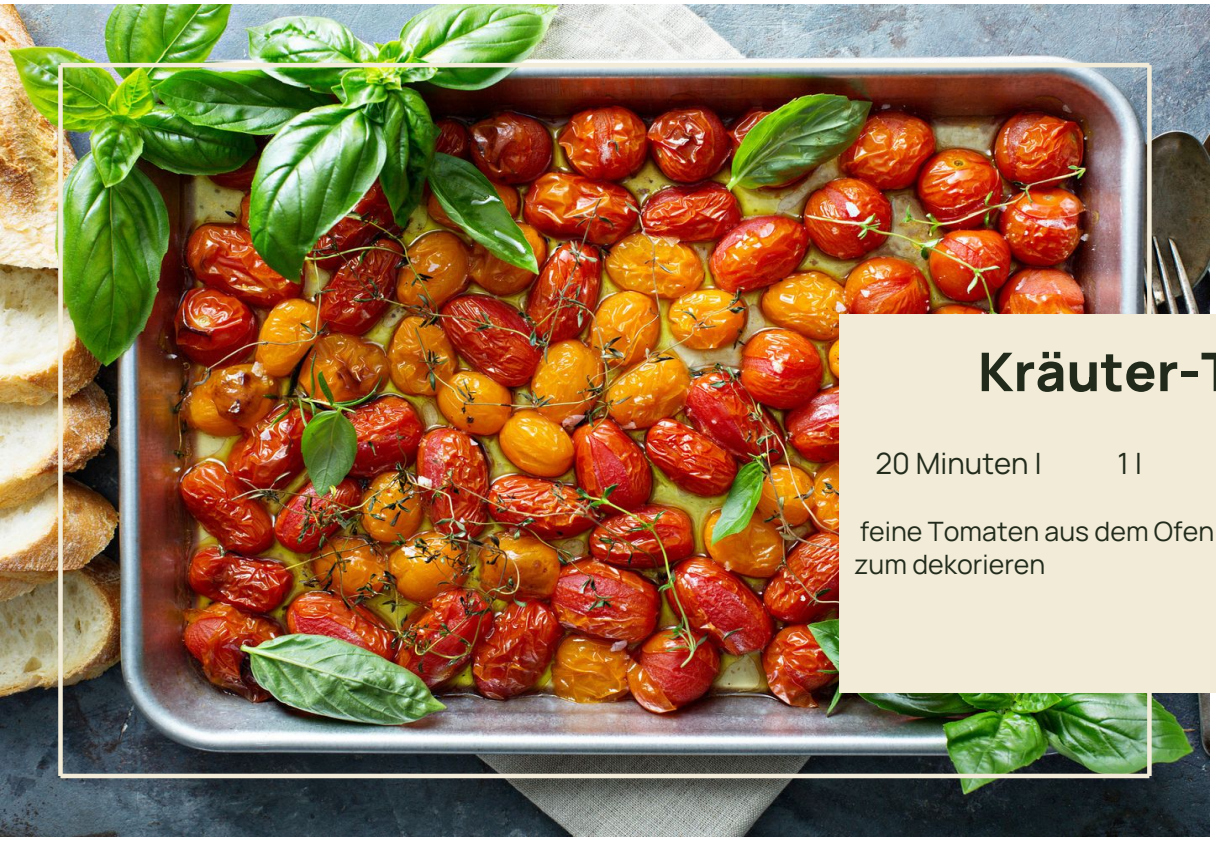


Kräuter-Tomaten

20 Minuten | 1 | 10 Portionen

feine Tomaten aus dem Ofen - beispielsweise geeignet zum dekorieren

ZUTATEN

- 75 ml Olivenöl
- 500 g Kirschtomaten
- 3 Knoblauchzehen
- ein paar Zweige Rosmarin
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Halbieren Sie die gewaschenen Tomaten und geben Sie sie in eine Auflaufform. Träufeln Sie etwas Öl über die Tomaten und geben Sie die Form für 10 Minuten bei 200 Grad in den Ofen.

Danach den Knoblauch in Scheiben schneiden, den Rosmarin zupfen und beides gemeinsam mit dem restlichen Olivenöl und Salz und Pfeffer über die Tomaten geben.

Alles noch einmal für fünf Minuten in den Ofen schieben und geniessen.