

Rezept der Woche

Pomodori al forno (Tomaten aus dem Ofen)

Zutaten:

8 vollreife Tomaten
Salz
Pfeffer
1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
50 g Semmelbrösel
50 g Parmesan
6 EL Olivenöl



Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Tomaten waschen, quer durchschneiden. Aus der oberen Hälfte den Stielansatz rausschneiden. Tomaten mit Salz und Pfeffer bestreuen und nebeneinander in eine feuerfeste Form legen,- mit den Schnittflächen nach oben.

Petersilie waschen und trockenschütteln und klein hacken. Die Petersilie mit Knoblauch, Semmelbrösel, Käse und Öl durchrühren.

Die Brösel Mischung auf die Tomaten verteilen und leicht andrücken. Die Tomaten etwa 30 Minuten backen, bis die Haube schön braun ist.

Tipp: Die Tomaten kann mach auch in Alufolie einwickeln und super auf den Grill stellen.

Guten Appetit!