

gedämpfte Tomaten von Ronja Nidecker

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Petersilie

8.0 Stück Tomaten

5.0 Stück Knoblauchzehen

1.0 dl Weisswein

3.0 dl Bouillon (flüssig)

3 cl Olivenöl

Tomaten halbieren, Knoblauch in feine Scheiben schneiden.
Tomaten im Olivenöl zuerst an der Schnittseite, dann auf der anderen Seite anbraten.
Mit Weisswein und Bouillon ablöschen, Knoblauch und Gewürze dazugeben und abgedeckt köcheln lassen, bis die Tomaten gar sind