

gedämpfte Tomaten

von Ronja Nidecker

Mengen für 90 Personen

Gewürze: Petersilie, Thymian

72 Stück Tomaten

45 Stück Knoblauchzehen

9.0 dl Weisswein

2.7 Liter Bouillon (flüssig)

2.7 dl 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