

Ofentomaten von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Tomaten
1.0 g Salz und Pfeffer
125 g Parmesan
150 g Rosmarin
9.0 g Knoblauchzehen 3 g = 1 Stück
100 g Paniermehl
1.2 dl Olivenöl

Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: s. Hersteller). Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan-Käse grob reiben. Zweige Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln ab-zupfen und hacken. Knoblauchzehe schälen und hacken. Käse, Rosmarin, Knoblauch und Semmelbrösel mischen und auf den Tomaten verteilen. Mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen 15–20 Minuten backen.