

Ofentomaten von marta ostertag

Mengen für 16 Personen

3.2 kg Tomaten
1.6 g Salz und Pfeffer
200 g Parmesan
240 g Rosmarin
14.4 g Knoblauchzehen 3 g = 1 Stück
160 g Paniermehl
1.92 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.