

Gebackene Tomaten z. B. Tomates provencales

Zutaten für 8 Tomaten:

8	Tomaten, mittelgroß
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
35 g	Semmelbrösel oder Panko
je 1 Tl	Rosmarinnadeln und Thymianblättchen
20 ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

▪ Tomaten abziehen: Die Haut unten mit kleinen Schnitten kreuzförmig einritzen, den Stielansatz kreisförmig herausschneiden. Die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren (bis sich Risse in der Haut zeigen), herausheben und sofort in kaltem Wasser abkühlen. Die Haut abziehen, und an der Seite des Stielansatzes einen „Deckel“ abschneiden.

Zubereitung:

1. Schalotten schälen und sehr fein würfeln.
Knoblauch schälen und sehr fein schneiden.
Rosmarinnadeln fein hacken.
2. Tomaten leicht salzen und pfeffern.
Eine passende feuerfeste Formen (Cocotten) mit Olivenöl beträufeln und die Tomaten mit der Schnittflächen nach oben hineinsetzen.
3. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Schalottenwürfel, Knoblauch, Semmelbrösel, Kräuter und Olivenöl mischen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Diese Mischung auf den Tomaten verteilen.
5. Im heißen Backofen etwa 10 bis 15 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen, anrichten oder in der Cocotte servieren.