

Kategorie

Vegetarisch

Titel

Knoblauchtomaten aus dem Ofen

Zutaten

10 Strauchtomaten

10 Knoblauchzehen

2 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Frische Oreganoblätter

Zubereitung

Den Backofen auf 230° C vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und in eine flache Auflaufform geben. Die ungeschälten Knoblauchzehen dazwischen stecken. Die Schnittflächen der Tomaten mit Öl einpinseln, die Oreganoblätter dazugeben und das Ganze leicht pfeffern. In den Ofen stellen und zirka 45 Minuten backen, bis die Tomaten weich sind und brutzeln. Sie dürfen am Rand ruhig etwas schwarz werden. Mit Salz und evtl. nochmals mit Pfeffer bestreuen, mit Oregano dekorieren.