

Ofentomaten von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

| | |
|----------------------|---------------------------|
| 1.5 kg Tomaten | |
| 10 g Salz | und Pfeffer nach Belieben |
| 125 g Parmesan | oder Manchego |
| 100 g Rosmarin | |
| 9.0 g Knoblauchzehen | |
| 125 g Brot | Semmelbrösel |
| 1.0 dl Olivenöl | |

Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: s. Hersteller). Strauchtomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse (spanischer Ziegenkäse; ersatzweise Manchego) 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.