

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, Knob-lauch und Semmelbrösel mischen und auf den Tomaten verteilen. Mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen 15–20 Minuten backen.