Ofentomaten von marta ostertag

Mengen für 15 Personen

2.25 kg Tomaten	
15 g Salz	und Pfeffer nach Belieben
188 g Parmesan	oder Manchego
150 g Rosmarin	
13.5 g Knoblauchzehen	
188 g Brot	Semmelbrösel
1.5 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.