

Ofentomaten © 2025

Zutaten: (für 6 Personen)

- 6 große Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- 4-5 EL Olivenöl
- Parmesan
- frische Petersilie
- 30 g Rucola



Zubereitung:

Den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten waschen und halbieren. Mit der geraden Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen.

Die Knoblauchzehen schälen, klein hacken und in eine Schüssel geben. Olivenöl, Parmesan und italienische Kräuter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf die Tomaten geben.

Im Ofen 45 Minuten backen.

Die Petersilie klein hacken und auf die fertigen Ofentomaten streuen.

Guten Appetit!

Wünscht Ihnen das Lehrerkollegium des PMHG