

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Ofentomaten – köstliche Grillbeilage

Zutaten:

- 1 kg Tomaten mit wenigen Kernen, z. B. Romanatomaten
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 rote Peperoni, fein gehackt
- 2 Lorbeerblätter, zerkrümelt
- 2 Zweige frischer Rosmarin, gehackt
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 EL Koriandersamen
- 2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml Olivenöl

Zubereitung:

1. Tomaten vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen.
 - Olivenöl mit den übrigen Zutaten verrühren.
 - Vorsichtig mit den Tomaten vermischen.
 - Die Tomaten flach auf ein Blech geben.
 - Bei 140 Grad Umluft 60 Minuten schmoren.
 - Abgekühlt, aber frisch servieren.

Tipp:

- Die Tomatenkerne können natürlich anderweitig verwendet werden, z. B. in einer Suppe.