



Bunte Ofentomaten

Zutaten

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für eine weite Backform von ca. 2½ Litern

vegi

leicht

8 Toscanella (siehe Hinweis)

4 Kumato (siehe Hinweis)

200 g gelbe Cherry-Tomaten

1 unbehandelte Zitrone

4 Zweiglein Thymian

2 Zweiglein Rosmarin

2 Esslöffel Olivenöl

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

2 Esslöffel Basilikumblätter

Dazu passen: Grilladen und Brot.

Pro Person: 7 g Fett, 2 g Eiweiss,
7 g Kohlenhydrate, 390 kJ (94 kcal)

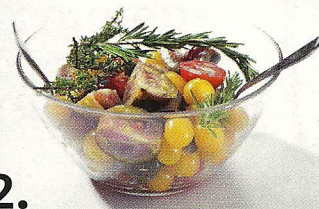


Anleitung



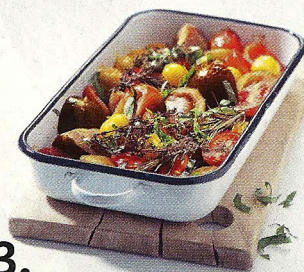
1.

Toscanella halbieren, **Kumato** vierteln, mit den **Cherry-Tomaten** in eine Schüssel geben.



2.

Wenig **Zitronenschale** abreiben, mit **Thymian**, **Rosmarin** und **Olivenöl** unter die Tomaten mischen, würzen, in die Form geben. Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.



3.

Form herausnehmen, **Basilikum** fein schneiden, über die Tomaten streuen.



Hinweis: Typisch für die Toscanella (links) sind ihre tropfenartige Form und ihr tiefes Rot; sie schmeckt intensiv, süss und saftig. Auch die rotbraune Kumato (rechts) überrascht mit einem einmaligen Tomatenaroma. Beide werden nach strengen Qualitätsstandards auch in der Schweiz angebaut und sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.