

Cocktailtomaten mit Rosmarin

Tomates cherry al horno con romero



Zutaten für vier Personen:

12-20 Cocktailtomaten, je nach Größe

2-3 Zweige Rosmarin

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2-4 Knoblauchzehen (optional)

1. Die Cocktailtomaten an der Rispe lassen, in Portionen teilen, vorsichtig waschen und trocknen. Mit einem spitzen Messer unten leicht einritzen.

2. Portionsweise in feuerfeste Tapas-Schälchen geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Rosmarinzweige in kleinere Abschnitte teilen und auf die Schälchen verteilen. Optional auch noch halbierte Knoblauchzehen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 10-15 Minuten backen, je nach Größe der Tomaten

auch eventuell noch länger.

Hinweise:

Das Bild zeigt eine Variation mit etwas größeren Rispetomaten, bevor sie im Ofen gebacken wurden.

Tomaten in dieser Größe, mit etwa 4 cm Durchmesser, brauchen 15-20 min bei 200° im Backofen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Vorspeisen, Tapas, Gemüse, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023