

Ofentomaten

Spaghetti mit Tomaten? Welch Revolution!

Hey! Aber es sind im Ofen geröstete Tomaten, mit Ahornsirup, Knoblauch und frischem Rosmarin. Außerdem stelle ich sie mir wunderbar zu Büffelmozzarella vor, mit etwas altem Balsamico und frischem Basilikum. Als Beilage zu Fisch oder Fleisch funktionieren sie bestimmt auch toll! Wir haben die Tomaten ganz simpel zu Pasta gegessen. Diese kleinen, süßen Kirschtomaten sind im Ofen nochmal süßer geworden und haben unserem langweiligen Nudelgericht einen Twist verliehen. Etwas frischen Parmesan rüber und wir waren glücklich.

Zutaten für 3 Portionen

- 300 gr - Kirschtomaten
- 1 - Knoblauchzehe
- 4 EL - Olivenöl
- 1 EL - Ahornsirup
- 2 Zweige - Rosmarin
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.
3. Den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse pressen und zusammen mit dem Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer in einer Schale vermengen.
4. Die Kirschtomaten dazugeben und gut verrühren, sodass alle Tomaten gleichmäßig mit der Marinade ummantelt sind.
5. Alles in eine Auflaufform geben und die Rosmarinzweige dazulegen.
6. Für ca. 25-30 Minuten in den Backofen schieben.
7. Passt zu Pasta, Mozzarella oder Fleisch-/Fischgerichten.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia