

aus Kochbar.de

Ofentomaten

Beilage für 4 Portionen

Zutaten

400 g Kirschtomaten, 1 Knoblauchzehe, 4 Thymianzweige, 4 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Honig, 1 Teelöffel grobes Salz

Zubereitung

1. Knoblauch fein hacken und mit dem Honig vermischen
2. das Olivenöl in die Knoblauch-Honig-Mischung einrühren
3. die Tomaten waschen, in eine Auflaufform geben
4. mit der Olivenöl-Honig-Knoblauch-Mischung beträufeln
5. etwas grobes Salz darüberstreuen und die Thymianzweige darüber legen
6. bei 200°C Umluft ca. 15 Minuten garen, bis die Tomaten aufplatzen

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Bärlauchrisotto, Lammfilets

