

TAPAS – GEBACKENE TOMATEN

TAPAS – GEBACKENE TOMATEN

So einfach können leckere, kleine Tapas manchmal sein. Wir haben mal wieder einen kleinen Tapasabend gemacht und ich habe diesmal neben reichlich Lamm, Fisch und Geflügel auch zwei Gemüse-Tapas mit auf den Tisch gestellt. Das eine war der Brokkoli mit Mandeln und Kürbiskernen den Bessere Hälfte unbedingt auch mal probieren sollte, das andere waren kleine, gebackene Tomaten. Beides hat keine Reste hinterlassen und diese Tomatchen sind mittlerweile nicht nur als Tapas regelmäßig auf dem Tisch, sondern auch zu vielen anderen Gerichten als leckere Beilage!



Zutaten:

18-20 Cocktailtomaten (ideal an der Rispe)

2-3 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich habe die Tomaten so vorsichtig wie nur irgendwie möglich abgewaschen und mit Küchenpapier trocken getupft damit sich möglichst wenige von der Rispe lösen. Dann habe ich jede Tomate von unten mit einem kleinen, spitzen Messer eingestochen, damit sie kontrolliert aufplatzen (der eine oder andere erinnert sich vielleicht noch wie Cornelia Poletto gelacht hat, dass ich meine Tomaten kontrolliert aufplatzen lasse).

Die angestochenen Tomaten habe ich dann in eine kleine Auflaufform / bei mir einen Alu-Bräter gelegt und mit Olivenöl gleichmäßig beträufelt. Dann habe ich eine gute Prise Salz und frisch gemahlene Pfeffer darüber gegeben und das Ganze bei 200°C für 10 Minuten in den Ofen geschoben.

Danach habe ich die Tomaten noch 10-15 Minuten bei 50°C im Ofen warm gehalten. Nach und nach haben sich auch die anderen Tapas dazu gesellt. Dann habe ich sie auf einem länglichen Ton-Schälchen angerichtet.

Fertig!

