

TAPAS – GEBACKENE KNOBLAUCH-TOMATEN

TAPAS – GEBACKENE KNOBLAUCH-TOMATEN

Wer jetzt sagt – Moment, gebackene Tomaten gab es hier doch schon als Tapas, der hat eigentlich Recht. Aber trotzdem sind diese großen Knoblauch-Tomaten ganz anders als die Mini-Version der gebackenen Rispen Tomaten. Ich mag beide Varianten, besonders gut gefällt mir hier aber der so lecker gebackene Knoblauch mit seinem süßlichen Aroma. Die Tomaten kann man außerdem gut vorbereiten und dann im Ofen warm halten!



ZUTATEN FÜR 4 TOMATEN:

4 große Tomaten

Olivenöl

Pfeffer & Salz

4 Knoblauchzehen

einige Zweige Thymian

ZUBEREITUNG:

Ich schneide den „Deckel“ der Tomaten so sparsam wie möglich ab, der Rispenansatz muss trotzdem vollständig entfernt sein. Die Tomaten in eine kleine Auflaufform stellen und mit Olivenöl beträufeln. Die Tomaten kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Auf jede Tomate soll später eine gebackene Knoblauchzehe gelegt werden. Also kommen 4 ungeschälte, größere Knoblauchzehen mit in die Auflaufform. Ein paar Zweige oder abgezupfte Blättchen Thymian auf die Tomaten legen bevor sie bei 200°C für 20 Minuten in den Ofen wandern. Einige Thymianzweige für später beiseite legen.



Wenn die gebackenen Tomaten fertig sind werden sie aus dem Ofen geholt. Den gebackenen Thymian entfernen, der sieht so getrocknet nicht mehr ganz so appetitlich aus. Die Knoblauchzehen vorsichtig aus der Schale drücken - Achtung heiß! Dann kommt auf jede Tomate eine gebackene Knoblauchzehe.

Auf einem länglichen Teller oder Schälchen anrichten und mit etwas frischem Thymian garnieren.



Dazu kann man wunderbar ein wenig Weißbrot auf den Tisch stellen.



Fertig sind eure leckeren Tapas!



© katha-kocht!