



Mediterrane Ofentomaten

Zutaten für 3-4 Personen:

5 EL Olivenöl
750 - 1000 g Kirschtomaten
300 g Schalotten
3 Knoblauchzehen
2 EL Ahornsirup
3 EL Balsamico
1 unbehandelte Zitrone
1 TL Fleur de sel
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Thymian
Saft von 1/2 Zitrone

Beilage:

Penne, alternativ Spiralnudeln
eine Ecke Butter

Zubereitung:

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Tomaten waschen und trocknen. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Unbehandelte Zitrone abreiben.
3. Olivenöl in einer nicht zu großen feuerfesten Form (ca. 20 x 30 cm) verteilen. Tomaten und Schalotten-spalten einlegen. Knoblauchscheiben und Zitronenabrieb darüber verteilen.
4. Mit Fleur de sel, Pfeffer aus der Mühle und Thymian würzen. Ahornsirup und Balsamicoessig darauf träufeln.

5. Im Backofen ca. 40 min garen. Anschließend mit Zitronensaft beträufeln.

6. Mit in Butter geschwenkten Penne servieren.

Hinweise:

Die Kirschtomaten sollten gut gereift und eher klein sein. Die Penne eher weich als bissfest.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 55 min, Hauptspeisen, vegetarisch, mediterran