

## Gedämpfte Tomaten



Pro Person 2 mittlere Tomaten waschen und das Top abschneiden.

Tomaten von 4 Seiten einritzen.

Knoblauch fein hacken

Tomaten in Alufolie einpacken das Top mit Butter bestücken und zuletzt Knoblauch auf die Tomatenoberfläche streichen.

Tomaten in Backofen schieben mittlere Temperatur am Schluss Top von Alufolie öffnen und Knoblauch goldgelb werden lassen.