

Tomate à la provençale

Zutaten für 8 Personen:

- 8 reife Tomaten
- 3 gepresste Knoblauchzehen
- 1 gehackte Zwiebel
- 4 TL Kräuter der Provence
- 100 g Panierbrot
- 100 g Butter
- Salz; Pfeffer



Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Butter erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch andämpfen.
Die Kräuter und das Panierbrot dazugeben, kurz aufkochen, abschmecken und vom Herd nehmen.

Die Tomaten halbieren und auf einem Backblech verteilen, etwas würzen.
Auf jede Tomate einen gehäuften Esslöffel der zubereiteten Masse geben und leicht andrücken.

Nun die Tomaten für ca. 10 Minuten in den Backofen stellen bis die Masse auf den Tomaten angebräunt ist.

Die Tomaten passen hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Geflügel oder einfach nur so als leichtes Sommergericht.