

Zutaten

- 12 Cocktailtomaten
- 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Puderzucker
- Kochateliers Gewürz-Salz „Wunderwaffe“
- Olivenöl

Beilage

Geschmolzene Tomaten

Entdecken Sie unser Rezept für geschmolzene Tomaten mit Rosmarin und Thymian. Jetzt nachkochen und den mediterranen Genuss erleben! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Die Tomaten auf ein Backblech geben, Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und zu den Tomaten geben. Puderzucker, Salz und Olivenöl darüber geben und gut vermischen. Für zwei Stunden bei 90° C Umluft in den Ofen geben.