

Zutaten

- 20 Dattel- oder Cocktailtomaten
- 4 Zehen Knoblauch
- Je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- Puderzucker, Salz
- Olivenöl

Beilage

Ofentomaten

Entdecke unser einfaches Rezept für köstliche Ofentomaten. Lass dich inspirieren und koche mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Tomaten auf ein Backblech verteilen. Knoblauch und Kräuter grob hacken und über den Tomaten verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Salz würzen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln und gut durchmischen. Bei 120° C ca. 1,5 Stunden im Ofen garen.