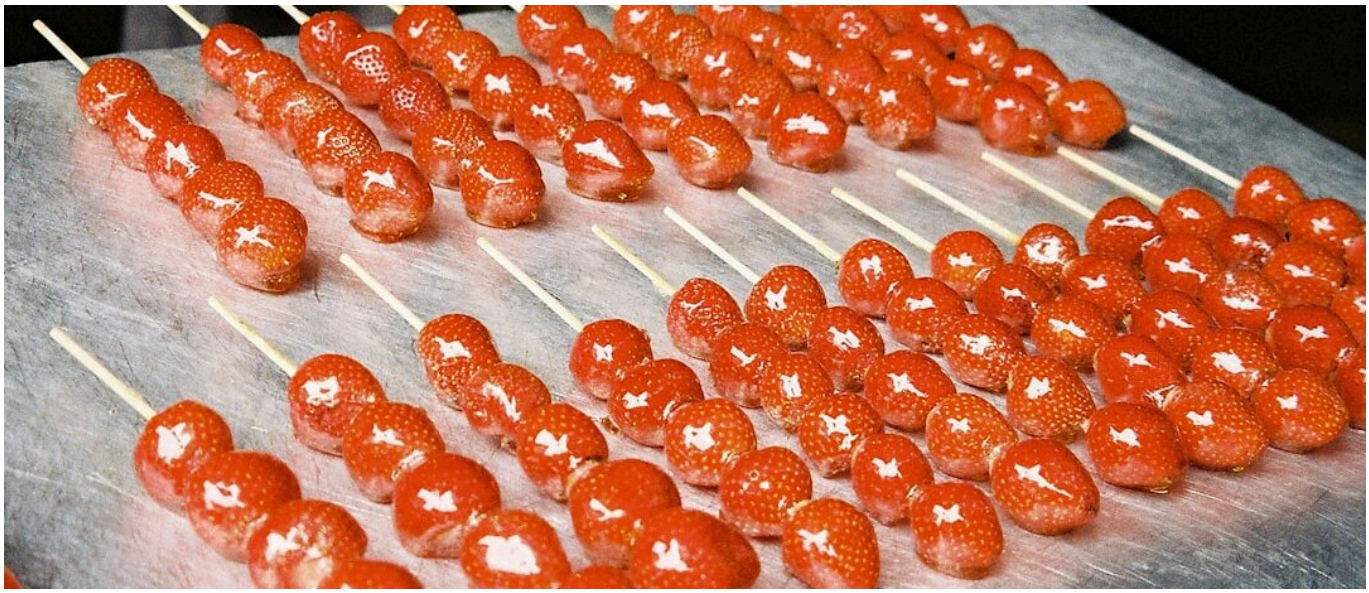


## Zutaten

- 16 Kirschtomaten
- Knoblauchzehe, Thymian, Rosmarin
- Salz, Puderzucker, Pfeffer
- Olivenöl

Beilage

# Süße Tomaten

Entdecken Sie unser Rezept für süße Tomaten mit Kräutern. Perfekt für Ihr Sommermenü! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Die Tomaten auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln. Die Kräuter und den gehackten Knoblauch darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Puderzucker würzen. Im Ofen bei 85 Grad ca. 1 Stunde garen, bis die Schale der Tomaten leicht aufplatzt.