Karamellisierte Tomaten

Hinweise:

Zutaten:

- 300-500g Cherrytomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 5 EL Balsamico-Essig
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Zucker
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

- Tomaten waschen und halbieren
- Knoblauch hacken
- Öl erhitzen und die Tomaten mit Zucker und Knoblauch scharf anbraten und karamellisieren lassen
- Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken