

## Ofen-Tomaten



Foto: Rickerl

### Zubereitung:

1. Für die **Ofen-Tomaten** aus dem Ofen das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Die Cocktailtomaten von der Rispe nehmen, waschen und trocken tupfen.
2. Die Tomaten in eine feuerfeste Form geben und mit Olivenöl, Salz, gehacktem Thymian und Salbei sowie einer Prise Zucker mischen.
3. Die gewürzten Tomaten etwa 20 Minuten lang im Backrohr garen lassen bzw. so lange bis sie anfangen aufzuspringen.

### Tipp:

Die **Ofen-Tomaten** aus dem Backrohr passen wunderbar als Beilage zu Fischgerichten.

**Kochdauer:** 15 bis 30 min

**Schwierigkeit:** Eier-Koch

**Menüart:** Beilage

**Eigenschaften:** Preiswerte Küche ,  
vegetarisch

### Zutaten für 2 Portionen:

- 500 g Cocktailtomaten
- 3 EL Olivenöl
- Salz (grob)
- 1 TL Thymian (gehackt)
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salbei (gehackt)