

Provenzalische Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

4 große Fleischtomaten

Salz

Pfeffer

1 rote Chilischote

1 grüne Chilischote

2 Knoblauchzehen

1 Bund Thymian

3 Zweige Rosmarin

40 g Parmesan

3 Bund Rauke

3 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Tomaten quer halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Chilischoten in dünne Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken. Kräuter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Parmesan grob reiben. Rauke putzen.

Die Tomatenhälften auf ein Backblech geben, mit Pfefferschoten, Knoblauch und Kräutern belegen. Den Parmesan darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) 15-20 Min. backen. Zitronensaft mit 1 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Rauke unterheben.

Die Tomaten aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit der Rauke auf Tellern anrichten. Dazu passt Baguette.