

Kirschtomaten-Gremolata

405

Typ: Vorspeise

Quelle: Meine Familie und Ich 2002, 8, 26

Bemerkungen:

Zutaten: Zutaten für 4 Portionen

750 g Kirschtomaten
1 Zitrone (unbehandelt),
1 Knoblauchzehe,
70 g Semmelbrösel
50 g geriebener Parmesan
2 EL geh. Petersilie,
Olivenöl zum Beträufeln,
Salz, Pfeffer

Rezept:

1. Tomaten waschen, quer halbieren. Zitrone heiß waschen, Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Semmelbrösel mit Parmesan, Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale vermengen.
2. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Gratin-Form mit etwas Olivenöl und dem Zitronensaft ausstreichen. Kirschtomaten mit der Schnittfläche nach oben hineinsetzen, salzen und pfeffern. Die Bröselmischung darauf verteilen, leicht andrücken und mit etwas Olivenöl beträufeln.
3. Tomaten im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) in 20-25 Minuten garen, bis sie leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen.