Knoblauchtomaten
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Fleischtomaten, 250 gr Schafskäse, 1 Bund Basilikum, 1 Bund Petersilie, 4 Blatt Salbei, 6-8 Zehen Knoblauch, 100 gr Frühstücksspeck, 40 gr Butter.

Die Vorbereitungen:

Tomaten waschen und Stängelansätze heraustrennen.
Kräuter waschen.

Die Zubereitung:

Den Speck in eine flache, gefettete Auflaufform legen. Die vorbereiteten Tomaten nebeneinander in die Form setzen.
Den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel hacken. Basilikum, Salbei und Petersilie ebenfalls hacken. Alles gut vermengen und auf den Tomaten verteilen.
Schafskäse darüber bröseln, Butter in Flöckchen darauf verteilen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180°-200°
Heißluft:160°-180°
Gas: Stufe 3-4
(überall vorheizen)