

Tomaten auf provenzalische Art

Zutaten::

- 6 Tomaten
- Pfeffer
- Petersilie
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl

Vorbereitung:

- Waschen Sie die Tomaten. Schneiden Sie sie in 2 Hälften.
- Legen Sie sie direkt auf das Backblech Ihres Ofens.
- Jede Tomatenhälfte mit Olivenöl beträufeln. Geben Sie auf jede Tomatenhälfte 1 gehäuften Teelöffel der Knoblauch-Petersilien-Mischung.
- Salzen und pfeffern Sie.
- Lassen Sie die Tomaten mindestens 1 Stunde bei 220 °C im Ofen.
- Die Tomaten müssen kandierte und eingekocht sein.

