



Ofen-Tomaten im Honigsud



2 Portionen



20 Min.

Zutaten

- 50 g POlivenöl
- 600 g Cherry-Tomaten
- 2 Knoblauchzehe
- 3 Stängel Rismarin
- 25 g Honig
- 1 Tl Salz
- ½ Tl Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 190°C vorheizen. Eine große Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Cherrytomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben dicht aneinander in die Form geben.
2. Knoblauch und Rosmarin fein hacken, mit Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Alles über die Tomaten geben und ca. 30 Min im Backofen garen. Noch heiß in Weckgläser füllen, mit Garflüssigkeit begießen und direkt verschließen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.
2. Dazu schmecken Nudeln und Brot oder auch als leckere Soße zu z.B. gefüllten Zucchini oder Auberginen.

Guten
Appetit!