



Schmortomaten

1 kg reife Tomaten (z.B. Ochsenherz)

1 dl Olivenöl
1/2 Teelöffel Salz
Pfeffer
1/2 Teelöffel Puderzucker

Tomaten überbrühen und Haut abziehen. Tomaten halbieren und Kernen entfernen.

Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Tomaten mit Schnittfläche in Oelmischung legen und eng auf Backblech (Backpapier verwenden) legen. Mit restlichem Oel einpinseln.

Backen: Ober- und Unterhitze bei 120 Grad ca. 2 Stunden. Auskühlen lassen und lauwarm als Beilage zu Grilladen oder Fisch servieren.

www.webwitch.ch