

Ofentomaten mit Burrata

Leicht, farbig und vielseitig.



20 Min

Aktive Zeit



80 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangaben

- 1 kg verschiedenfarbige Tomaten Saison
- 3 rote Zwiebeln, in Schnitzen Saison
- 1 ganzer Knoblauch, quer halbiert Saison
- 3 Zweige Basilikum, Blätter abgezupft
- 3 Zweige Oregano, Blätter abgezupft
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- 1 EL Puderzucker
- 3 EL Rapsöl
- 250g Burrata, z.B. von Bergkäserei Marbach
- 1/2 EL Basilikum, grob geschnitten
- 1/2 EL Oregano, grob geschnitten

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

- 1 Blech oder 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern Inhalt
- Backpapier für das Blech

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN

Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch auf das vorbereitete Blech legen, Kräuter darüberlegen, würzen. Zucker darüber sieben, Öl über die Tomaten träufeln.

BACKEN

In der Mitte des auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten backen, dabei die Backofentüre einen Spalt breit offenlassen.

Tomaten herausnehmen, Burrata auf dem warmen Gemüse verteilen, Kräuter darüberstreuen.

Ofentomaten passen als Beilage zu Grilladen oder gebackenen Süsskartoffeln.