

## Gebackene Tomaten mit Feta und Knoblauch

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

2 Ochsenerztomaten  
250 g Kirschtomaten  
400 g Feta  
1 Knolle Knoblauch  
1/2 Bund Thymian  
1 Esslöffel Zucker  
80 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Ein spontaner Mix aus Strauch- und Ochsenerztomaten. Schmelzender, weicher Feta und Knoblauchknollen. Alles eng zusammengekuschelt auf dem Ofenblech und sanft mit Olivenöl und frischen Kräutern gebacken. Wenn du diese Köstlichkeit schließlich auf den Tisch bringst, ist klar: Manchmal sind die einfachsten Dinge die größten Momente des Glücks.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Ochsenerztomaten und Knoblauchknolle quer halbieren. Feta in Scheiben schneiden. Zusammen mit restlichen Zutaten auf einem tiefen Backblech verteilen.

- 3 -

Mit Öl beträufeln und Salz, Zucker und Pfeffer bestreuen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Thymianblättchen abzupfen und über Tomaten verteilen.