

Überbackene Tomaten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

16 kleine Tomaten, 2 Dosen Thunfisch in Öl, 200 gr geriebenen Gouda - Käse, 4 mittelgroße Zwiebeln, Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Kräuter der Provence.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C vorheizen (Ober - Unterhitze).

Auflaufform mit Öl bestreichen.

Die Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, die Hälfte in die Auflaufform legen.

Tomaten waschen, gekreuzt einschneiden und in die Auflaufform geben. Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver in die Tomaten streuen.

Thunfisch mit Öl zwischen den Tomaten verteilen.

Restliche Zwiebeln auf die Tomaten und den Thunfisch verteilen. Geriebenen Käse als Abschluß darüber geben und mit Kräuter der Provence bestreuen.

Im Backofen - mittl. Schiene - 45 Minuten backen

Als Beilage eignet sich Reis oder Baguette.

Guten Appetit!