

Gedämpfte Tomaten (2 Personen)

2 Grosse Tomaten
1 Knoblauchzehe gepresst
Butter
Rosmarin
Salz
Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Deckel abschneiden, Strunk herausschneiden und aushöhlen, Mark in einer Schüssel auffangen.
2. Tomaten mit aufgefangenem Mark, Rosmarin, Knoblauch, Salz füllen und mit Olivenöl beträufeln, mit einer Flocke Butter in der Mitte in eine Auflaufform setzen.
3. Bei ca. 180 Grad 10 - 15 Minuten in den Ofen überbacken

oder

4. Im Wasserbad (Pfanne) 15 Min. Dämpfen (Stufe 7 von 9)