



Geröstete Tomaten mit Minz-Mandelsoße

Nährwerte pro Portion: **ca. 195 kcal, 18 g Fett**

Zutaten für 6 Portionen:

12 Flaschentomaten
Meersalz
grob gestoßener
schwarzer Pfeffer
2 EL Olivenöl

Soße:

1-2 Bund Minze
1 Knoblauchzehe
30 g Mandeln
2 EL frisch geriebener
Parmesankäse
6 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Tomaten abspülen, abtrocknen, längs halbieren und den Stielansatz herausschneiden. Die Schnittflächen mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Ein Backblech mit dem Olivenöl bestreichen und die Tomaten mit der Schnittseite nach unten auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Umluft 170°C, Gas Stufe 3 etwa 15 Min. backen.

Inzwischen für die Soße: Die Minze abspülen, trockentupfen und von den Stielen zupfen. Den Knoblauch abziehen, vierteln und mit den Mandeln und den Minzeblättchen im Mixer pürieren. Den Parmesan, das Olivenöl und die Flüssigkeit vom Backblech zugeben. Eventuell mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten mit der Soße anrichten.