



Ofentomatensauce - 4 Personen, 90 Minuten

1

Backofen auf 250 °C vorheizen. Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden, Tomaten halbieren. Backblech mit braunem Zucker bestreuen.

Tomaten mit den Schnittflächen nach unten auf das Backblech legen und auf der oberen Schiene 10-15 Minuten rösten, bis die Haut beginnt, schwarz zu werden. Das Blech herausnehmen, die Tomatenhaut abziehen. Backofen auf 150 °C zurückschalten.

2

Knoblauch schälen und hacken. Chilischote in Ringe schneiden, Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Das Tomatenfruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch, Chili, Thymian, Olivenöl, Salz und Pfeffer unter die Tomaten mischen. Im Ofen auf der mittleren Schiene weiter 60 Minuten schmoren.

3

Die Ofentomaten sofort mit Pasta mischen – oder auf Vorrat zubereiten, in Gläser abfüllen und kalt oder warm zu gebratenem Fleisch oder Fisch servieren.

ZUTATEN

- 10 Tomaten (nach Belieben in unterschiedlicher Größe und von verschiedener Sorte)
- 4 EL brauner Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Chilischote
- 4 Stängel Thymian
- 3 EL Olivenöl
- Salz

REZEPT - OFENGEMÜSE MIT HÄHNCHEN