



ÜBERBACKENE TOMATEN

Für 1 Portion

Zutaten:

2 Tomaten (Marzano)
3 Scheiben Büffel-Mozzarella
einige Blättchen Basilikum
1 EL Paniermehl
1-2 TL erstklassige Pestosauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, ein Blech mit Backfolie belegen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und aufs Blech geben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Paniermehl darüber streuen. Im Ofen 5 min. backen. Nun das Blech aus dem Ofen nehmen, den Mozzarella darüber geben, mit der Pestosauce beträufeln und nochmals für 5 min. in den Ofen geben. Die Tomatenscheiben vom Blech vorsichtig auf einen Teller geben, und mit dem Basilikum schön anrichten und sofort servieren. Dazu passt Grissini oder Schwiegermutterzungen.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Jelinda K.

Eat, letters and deco

