

# OFENTOMATEN MIT MOZZARELLA



ZUBEREITUNGSZEIT  
ca. 45 Minuten  
BRENNWERT  
ca. 460 kcal pro Portion  
PORTIONEN  
4

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, vierteln und das wässrige Innere und die Kerne entfernen, so dass nur das feste Fruchtfleisch übrig bleibt.
2. Die Tomatenviertel mit der Haut nach unten in eine Auflaufform legen und in Olivenöl im Backofen (ca. 150°C) vorgaren, bis sie beginnen, weich zu werden.
3. Mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen, einige Spritzer Zitronensaft darüber geben, braunen Zucker und Kräuter der Provence hinzufügen.
4. Bei niedriger Temperatur (ca. 130°C) im Backofen garen - das dauert ca. 20 Minuten.
5. Mozzarella in Scheiben schneiden und über den fast garen Tomaten verteilen; noch mal in den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen aber noch nicht braun ist. Dazu passt helles Brot, am besten Ciabatta, und ein knackiger Blattsalat.

**Tipp:** Statt mit Tomaten funktioniert das Rezept auch mit Zucchini oder Paprika.

## Zutaten

1 kg Tomate  
1 Zitrone  
Olivenöl  
Kräuter der Provence  
Meersalz  
Pfeffer  
Zucker  
3 Kugeln Mozzarella

***Neuigkeiten aus unserem  
Markt, Rezepte,  
Gewinnspiele und vieles  
mehr!***

**Folgen Sie uns auf unseren sozialen Kanälen**



**Instagram**



**Facebook**



**Website**

