

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Gegrillte Tomaten

**Zutaten:** 8 Tomaten, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Honig, 2 EL Essig, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer, Petersilie, Basilikum, Essig und Öl zum beträufeln.

Backofengrill auf 160 Grad vorheizen. Tomaten waschen, und halbieren. Stiel entfernen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form geben. Knobi in dünne Scheiben schneiden, auf die Tomaten legen. Honig, Essig und Öl verrühren und darüber träufeln. Salzen und pfeffern.

Etwa 45 min im Backofen grillen, bis die Tomaten weich werden. Petersilie und Basilikum grob hacken. Tomaten mit den Kräutern bestreuen und nochmals mit Öl und Essig beträufeln.

Gekühlt oder bei Zimmertemperatur servieren.

Kann auch 1 Tag vorher zubereitet werden.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)