

inköpslistan.se

Av: Fiona Christians

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska

UGNSBAKADE KÖRSBÄRSTOMATER MED PARMESAN

Ingredienser

500 g körsbärstomater *(35-40 st)*
3 msk olivolja
salt
2 krm svartpeppar
1 tsk socker
2 skivor vitt bröd *(rivet)*
2 dl parmesan *(rivet)*
1 kruka basilika *(strimlad)*
timjan *(några kvistar, repade)*

Gör så här

Dela tomaterna i halvor. Ställ dem tätt i en ugnsform. Ringla över olivoljan. Salta, sockra och peppra.

Blanda vitt bröd, parmesanost, basilika och timjan. Fördela över tomaterna.

Baka i ugnen ca 45 min, 150 grader. Tomaterna ska sjunka ihop men inte bli stekta.

Servera som förrätt med bröd eller tillsammans med pasta som huvudrätt.

Källa: Coop Mersmak 4/2008