



bild saknas

- 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 ugnform. 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