Schmortomaten

Ein einfaches Rezept für Schmortomaten, das mediterranen Flair in die eigenen vier Wände zaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

10 Stk.	Cocktailtomaten
6 EL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Schmortomaten zunächst die Tomaten am Strauch waschen und in einen Topf geben. Olivenöl darüber gießen. Knoblauch schälen und zusammen mit den Thymian- und Rosmarinzweigen dazulegen.

2. Mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ca. 15-20 Minuten schmoren, bis die Tomaten aufplatzen. Herausnehmen und warm stellen. Kräuterzweige und Knoblauch aus dem Sud entfernen und die Sauce mit dem Schneebesen aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Schmortomaten servieren.

Tipp

Die Schmortomaten schmecken hervorragend zu Fisch, Gegrilltem und Kurzgebratenem.