

**Kochen****Sabine Schütze****Montag, 23.07.2023****Snacktomaten aus dem Backofen****Zutaten**

500 g Snacktomaten

½ TL Salz

½ TL Zucker

2 EL Olivenöl

**Zubereitung**

1. Die Tomaten abwaschen und längs halbieren.
2. Mit der Schnittfläche nach oben die Tomaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Die Tomaten zurückhaltend mit Salz und Zucker bestreuen. Das Olivenöl drüberträufeln.
4. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft backen.

**Lauwarm** abgekühlt oder kalt schmecken die Tomaten prima im Salat. Reste werden mit weißem Balsamico übergossen und im Kühlschrank aufbewahrt, um sie dann für den nächsten Salat zu nutzen.

**Tipp:** Das Rezept kann auch in der Pfanne umgesetzt werden. Dafür die halbierten Tomaten mit den restlichen Tomaten einfach ein paar Minuten erhitzen.