

# Zucchini-Tomaten aus dem Backofen



## Zutaten für 3 Personen:

3 große Tomaten  
1 größerer Zucchini  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Tomaten waschen, trocknen und einschneiden. Zucchini waschen, trocknen und in 3-4 mm dicke Scheiben hobeln. Scheiben in die Einschnitte der Tomaten stecken.
3. In eine backofen-geeignete Pfanne oder in eine geeignete Auflaufform geben, reichlich mit Olivenöl beträufeln, gut salzen und pfeffern.
4. Im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen.

## Hinweise:

Für die Einschnitte bei den Tomaten legt man sich einen "Begrenzer" davor, damit man nicht durchschneidet.

Bei größeren Tomaten kann man ca. 6-7 Zucchini-scheiben stecken, wenn sie nicht zu dick geschnitten sind.

Die Anregung stammt von dem französischen Koch Michel Dumas auf Youtube, 2015.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Beilagen, Gemüse, Zucchini, Tomaten, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 23.01.2023