

Tomatensauce aus dem Ofen

1,5 kg Tomaten
1 Zitrone
2 Zehen Knoblauch
Zucker
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Thymian
Rosmarinzweige

Tomaten von den Stielansätzen befreien und halbieren. Ein Backblech oder eine Auflaufform mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Salz und Zucker bestreuen und die Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten darauf legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (2. Schiene von oben) ca. 5-10 Minuten grillen. Die Haut der Tomaten abziehen.

Die Tomaten mit Olivenöl übergießen, mit Thymian, Rosmarin, dem angedrückten Knoblauch und den Zitronenschalenresten bestreuen und für weitere 10-15 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene zu Ende garen.

Alles mit einer Gabel zerdrücken, mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Dazu gibt es Pasta oder Kartoffeln aus dem Ofen.

Dank an Tim Mälzer oder an einen unbekanntem Koch aus der Mittelmeerregion.