



Grilltomaten mit Pesto

auf Zwiebelgemüse



Zutaten

- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 4 EL Pesto
- 2 große Gemüsezwiebeln, geschält
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 frische Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- natives Olivenöl extra

Zubereitung

Zunächst die Tomaten an der Oberseite kreuzförmig einschneiden, die Enden etwas anheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe längs vierteln und je ein Teilstück in das Fruchtfleisch der Tomaten stecken. Anschließend auf jede Tomate einen Löffel Pesto geben.

Die Gemüsezwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelscheiben darin goldgelb anbraten und würzen, die Frühlingszwiebeln, Rosmarin und Lorbeerblätter zugeben und die Zwiebelmischung in eine feuerfeste Form geben.

Die vorbereiteten Tomaten auf das Zwiebelgemüse setzen und im Backofen bei 180° ca. 10 Min überbacken.

Mein Tipp:

- Bestreuen Sie die Tomaten mit frisch geriebenem Parmesan.
- Sie können die Tomaten vor dem Überbacken auch mit jeweils einer Scheibe Fetakäse belegen.