

Tomaten à la provençale mit Roquefort

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Backen: ca. 20 Min.

- 800 g **Tomaten** (z. B. Peretti),
längs halbiert
1 **rote Zwiebel**, in feinen Streifen
1 **Knoblauchzehe**, in Scheibchen
½ Esslöffel **Rosmarin**, fein gehackt
½ Esslöffel **Thymian**, fein gehackt
1 Esslöffel **Olivenöl**
½ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**
- alles in einer Schüssel mischen, auf einem
mit Backpapier belegten Blech verteilen
auf den Tomaten verteilen
- 100 g **Roquefort**, in Würfeli

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp

Statt Roquefort Winzerkäse, an der Röstiraffel gerieben, verwenden.

Pro Person: 12 g Fett, 7 g Eiweiss, 8 g Kohlenhydrate, 684 kJ (164 kcal)

