

Tomaten aus dem Ofen (Parmesankruste)

4 Tomaten

Salz

Tomaten quer halbieren, Strunk entfernen und in eine ofenfeste Form geben.

Schnittflächen salzen.

4 EL Paniermehl

25g Parmesan, frisch gerieben

1 EL Dill, getrocknet

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer nach Bedarf

Paniermehl und restliche Zutaten gut vermischen und auf den Tomaten verteilen.

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen während ca. 25 Min. backen.