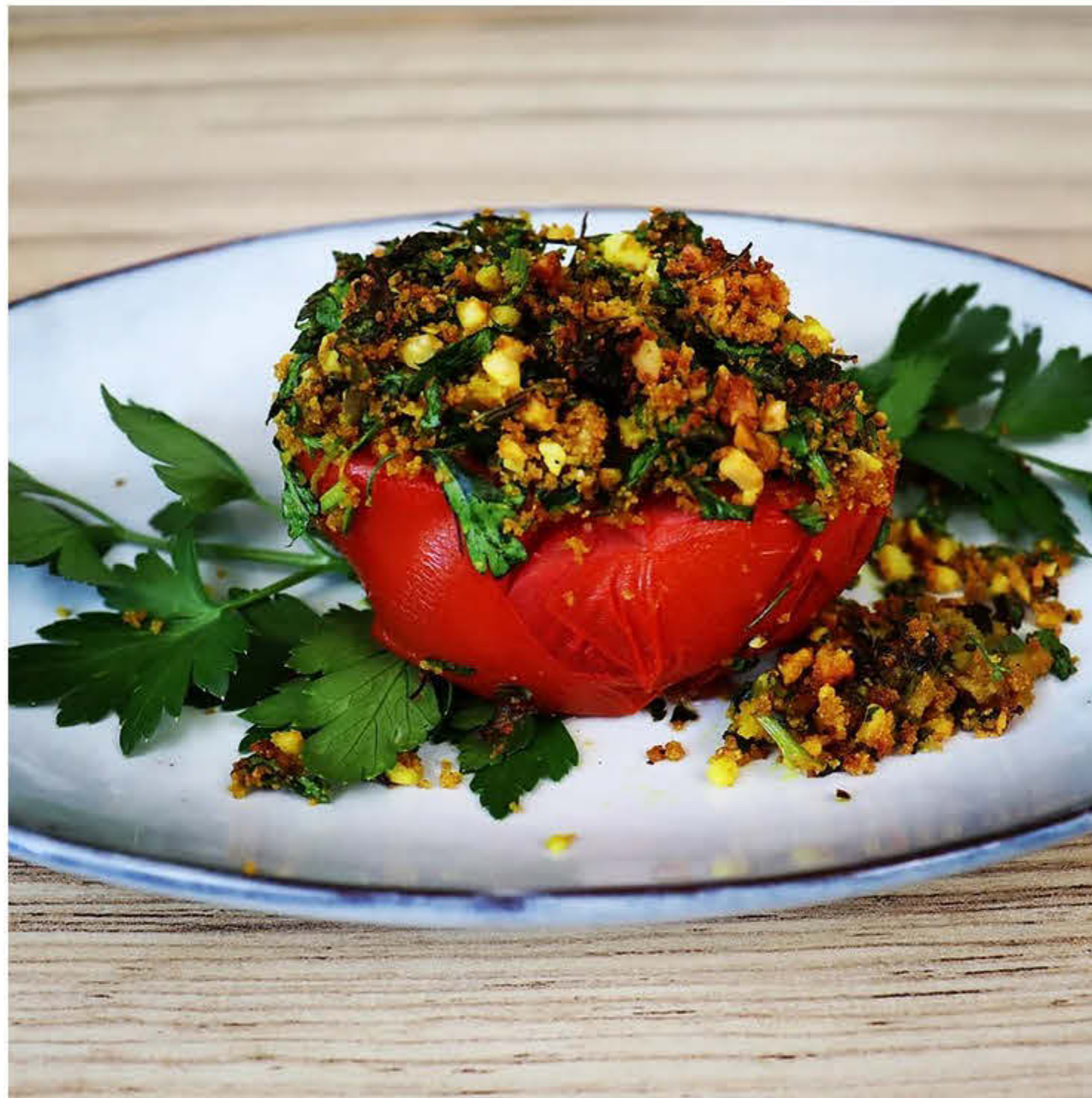


 Barbara Olze [✓](#) · 6. Mai 2021



Mandel-Ofen-Tomaten

Crunchy, saftig, würzig und so schön bunt: Die Mandel-Tomaten aus dem Ofen haben für alle was zu bieten!



Zutaten (für 4 halbe Tomaten)

- 2 große Tomaten
- ½ Bund Petersilie
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Mandeln (gehackt)
- 50 g Paniermehl
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL Curry-Pulver
- Salz
- frischer Pfeffer

So geht's

1. Tomaten halbieren, den Stielansatz möglichst flach herausschneiden und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen (kann man gut einfrieren und für die nächste Tomatensauce verwenden). Ausgehöhlte Tomaten abtropfen lassen.
2. Petersilie und Knoblauch fein hacken.
3. Petersilie, Knoblauch, Mandeln, Paniermehl, 5 EL Olivenöl und die Gewürze in einer Schale vermengen und die Masse abschmecken.
4. 1 EL Olivenöl in einer kleinen Auflaufform verteilen.
5. Die Tomaten dicht mit der Masse befüllen und in die geölte Form setzen.
6. Die Tomaten bei 200 Grad Umluft für ca. 20 Minuten in den Ofen geben. Mandeln und Semmelbrösel sollen gebräunt, aber nicht zu dunkel sein.

Et voilà - so einfach zaubert man eine super leckere Vorspeise! :)