

# Ofentomaten mit Ricotta und Balsamico-Honig-Reduktion

## Für 4 Personen:

1 kg bunte Fleischtomaten	2 EL Olivenöl	1 EL heller Roh-Rohrzucker
Meersalz	Pfeffer	Thymiannadeln
2 EL Balsamicoessig	1 EL Honig	500 g Ricotta
Basilikumblätter		

Den Backofen auf 175° C Umluft vorheizen. Die Tomaten waschen, den Strunk herausschneiden. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden, flach nebeneinander auf dem Blech verteilen, gleichmäßig mit Olivenöl beträufeln und mit dem Zucker, Meersalz sowie frischem Pfeffer und Thymian bestreuen. Die Tomaten im Backofen auf mittlerer Schiene eine Stunde backen. In der Zwischenzeit in einer kleinen Pfanne den Balsamicoessig mit dem Honig bei kleiner Hitze dickflüssig einköcheln lassen.

Zum Servieren eine Scheibe Tomate mit einer Scheibe Ricotta belegen.

Den Ricottakäse mit etwas Meersalz bestreuen und mit einem 1/2 TL Balsamico-Honig-Reduktion beträufeln. Zum Schluss zwei drei Blätter Basilikum darauflegen. Mit der nächsten Schicht genauso fortfahren. Zu den Ofentomaten passt hervorragend frisches Brot und ein Glas Wein.

Theresa Baumgärtner am 30. November 2020