

Tomaten und Bohnen aus dem Ofen

VORBEREITUNG: 10 MIN

ZUBEREITUNG: 40 MIN

Zutaten für 2 Personen:

- 500g Tomaten
- 1 Dose weiße Bohnen
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Oregano
- 200ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 100ml Olivenöl
- 5 Stängel Petersilie
- 1/2 Baguette Brot



Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Bohnen abgießen, Knoblauch schälen und klein schneiden oder pressen. Zusammen mit den Tomaten in eine Auflaufform geben.
3. Salz, Pfeffer und Oregano hinzufügen und vermischen. Mit Gemüsebrühe und Olivenöl aufgießen und nochmal gut vermischen.
4. Für ca. 40 Min. in den Ofen geben. Während dessen Petersilie fein hacken und Baguette in Scheiben schneiden.
5. Fertiges Gemüse aus dem Ofen nehmen und Petersilie untermischen. Zusammen mit dem Baguette servieren.

Guten Appetit!