

Tomatenauflauf mit Mandelstreusel



Fotos Gisela M.

Zutaten:

Datteltomaten (ca. 500 gr. pro Person)
Knoblauchzehen (wie mans mag, 1-2 pro Person)
1 TL Olivenöl
Frischer Thymian oder Oregano oder Basilikum

Zutaten für Streusel (langte bei uns für 3 Personen, Menge entsprechend anpassen):

10 gr. kalte Butter
10 gr. Mehl
10 gr. Mandeln gemahlen
10 gr. Mandelblättchen
etwas getrocknete Chilischote/Salz/Pfeffer

optional: etwas Parmesankäse

Zubereitung:

Datteltomaten halbieren, Knoblauch klein hacken.

1 TL Öl in Kessel erhitzen/140 Grad/Kochrührelement einsetzen und Knoblauch kurz andünsten.

Temperatur auf 120 Grad zurückdrehen, Rührintervall 2, Tomaten

zugeben, Timer auf 15 Minuten stellen. Nach 15 Minuten sollten die Tomaten soweit reduziert sein, dass nur noch wenig Flüssigkeit zurückbleibt.

Backofen auf 200 Grad/O/U vorheizen.

Während Tomaten kochen die Streuselzutaten mit den Fingern vermengen ,so dass es schön krümelig wird. Theoretisch ginge das auch gut mit dem K-Haken, dann müssten die Mengen aber größer sein.

Auflaufform mit Tomatenmasse befüllen. Mandelstreusel darüber geben. Wer mag kann auch noch etwas Parmesan darüber streuen.

30 Minuten im Backofen backen, ich habe den Backofen auf mittlere Dampfzugabe eingestellt.

Sehr lecker und aromatisch und sehr leichte Beilage.