AGENDA 21
LOKALE AGENDA POSTBAUER-HENG

AK Bildung, Familie, Freizeit, Sport

Internationale Kochabende
Französisch mit Simone Kupferle

Tomates provencales

1 Fleischtomate pro Person

1 Teel. Butter

etwas Olivenöl

Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

Petersilie, Knoblauch

Tomaten halbieren, Strunk entfernen, salzen und pfeffern.
Knoblauch sehr fein hacken.
Semmelbrösel, Petersilie und Knoblauch vermengen und auf die Tomatenhälften verteilen.
In eine mit Öl bepinselte Auflaufform setzen, Butterflöckchen auf die Tomatenhälften geben.

Bei 200° im Backofen garen.