



**ORF** extra

## Tomaten, Schalotten & Oregano auf Olivenbrot

*Es kann eine Stunde dauern, bis die Schalotten unwiderstehlich süß und leicht klebrig eingekocht sind, aber die Mühe lohnt sich. Sie können auch Zwiebeln verwenden, aber Schalotten werden besonders süß und zerfallen nicht.*

6 Schalotten, geschält und längs halbiert  
Olivenöl zum Rösten  
2 TL brauner Zucker  
3 Rispentomaten, quer halbiert  
1 TL Thymianblättchen  
4 Scheiben Brot mit schwarzen Oliven  
1 große Knoblauchzehe, geschält  
1 EL frisch gehackter Oregano  
Meersalzflocken und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 °C (Umluft 140 °C) vorheizen.

Die Schalotten auf einer Hälfte eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs verteilen, großzügig mit Olivenöl einpinseln und mit Zucker bestreuen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf die andere Hälfte des Backblechs legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen 1 Stunde rösten oder bis Schalotten und Tomaten sehr weich sind und anfangen zu karamellisieren.

Gegen Ende der Röstzeit die Brotscheiben von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten rösten. Sobald die Scheiben etwas abkühlt sind, die Knoblauchzehe quer durchschneiden und je eine Seite der Brotscheiben mit der Schnittfläche des Knoblauchs einreiben.

Die Tomaten und Schalotten dekorativ auf dem gerösteten Knoblauchbrot anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Oregano garniert servieren.

## TIPP

Wenn Sie Kirschtomaten verwenden, brauchen Sie etwa eine Handvoll; halbieren Sie sie nicht und rösten Sie sie nur 30 Minuten im Backofen.