

## GESCHMORTE TOMATEN



### *Zutaten für 4 Personen*

*1 kg Tomaten*

*125 ml Olivenöl*

*1Tl Zucker*

*Salz zum Abschmecken*

*Chiliflocken nach Geschmack*

*6 Knoblauchzehen halbiert*

*frischer Basilikum nach Geschmack*

*Backofen auf 100°C vorheizen.*

*Tomaten auf ein Backblech oder in eine flache Auflaufform legen und das Olivenöl gleichmäßig darüber geben.*

*Zucker und Salz darüber streuen, den Knoblauch und die Chiliflocken gleichmäßig verteilen, der Knoblauch sollte vom Öl bedeckt sein.*

*In den Backofen geben und ca. 1,5 Stunden schmoren lassen, bis die Tomaten weich sind, aber ihre Form behalten.*

*Etwas abkühlen lassen, frischen Basilikum über die Tomaten geben.  
Zu geröstetem Brot oder Spaghetti servieren.*

**Tipp:** *Wenn man die Tomaten mit dem Öl noch heiß in ein sauber ausgespültes Schraubglas gibt, halten sie sich im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.*