

Tomaten-Antipasti



- | | |
|---------------------|--|
| 8 große Tomaten | in dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit |
| 8 El. Olivenöl | und |
| 2 El. Sesamöl | erhitzen und die Tomatenscheiben zugeben. |
| Salz, | Die obere Seite sofort mit |
| Zucker, | |
| Thymian, getrocknet | und |
| Oregano, getrocknet | würzen. Nach ca. 1. Min. |
| | Die Tomatenscheiben drehen und dann die andere Seite würzen. |
| | Dann noch einmal drehen und rausnehmen. |
| | Vorsichtig auf eine Platte legen. |
| 4 Knoblauchzehen | fein hacken und im gleichen Öl kurz anbraten. |
| | Knoblauch und Öl über die Tomaten geben. |
| 2 Zwiebeln | in Ringe schneiden und auf die Tomatenscheiben verteilen. |
| | Im Kühlschrank ca. 1 Std. ziehen lassen. |