

# Tomaten-Soße

## Für 4 Personen

1,5 kg Strauchtomaten	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
Salz	Zucker	Pfeffer
Olivenöl	Thymian	Rosmarin

Den Stielansatz der Tomaten mit einem Messer entfernen und danach quer halbieren. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Die Tomatenhälften mit der Schnittstelle nach unten auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe so lange belassen, bis sich die Haut mit zwei Fingern lösen lässt. Die Oberfläche der Tomaten wird dabei etwas dunkler, dies beeinträchtigt den Geschmack auf keinen Fall. Die Schale der Zitrone abreiben. Thymian, Rosmarin und Knoblauchzehe grob hacken. Die Tomaten mit dem Zitronenabrieb, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bestreuen und beträufeln und nochmals zehn Minuten im Ofen garen. Die Tomaten in einen Topf oder eine Schüssel geben, nochmals abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

Tim Mälzer am 10. Oktober 2008