Gratinierte Tomaten

Zutaten für 3 - 4 Personen

	Den Backofen auf 200°C vorheizen.
800 g reife/schnittfeste Tomaten	waschen und quer zu den Samenkammern in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine runde, feuerfeste Form mit
1 TL Butter	ausstreichen und dachziegelartig mit den Tomatenscheiben auslegen. Mit
Salz und Pfeffer	kräftig würzen.
2 rote Zwiebeln	schälen und in feine Ringe schneiden.
2 - 4 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch gleichmäßig über die Tomatenscheiben verteilen.
1 Bund Petersilie	
½ Bund Thymian	und
½ Bund Basilikum	waschen, trockentupfen und die Blättchen fein schneiden.
7 EL sehr gutes Olivenöl	
75 g Parmesan (gerieben)	und
75 g Semmelbrösel	zu einer Paste verrühren. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und gleichmäßig über die Tomaten verteilen. Den Backofen auf 180°C herunterregeln und die Tomaten 30 Minuten backen, bis die Käse-Semmelbrösel-Mischung schön gebräunt ist.

Dazu schmecken gebratene Lammkotteletts oder einfach nur frisches Ciabatta.