

GERÖSTETE TOMATEN MIT RUCOLAPESTO



Zutaten für 2 Portionen:

Für die gerösteten Tomaten:

400g Tomaten

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

2 EL Aceto Balsamico

1 Zweig Rosmarin

Salz und Pfeffer

Für das Rucolapesto:

50g Rucola

1 EL Zitronensaft

30g gemahlene Mandeln

Salz

Für die gerösteten Kichererbsen:

80g Kichererbsen

1 TL Olivenöl

1 TL gehackter Rosmarin

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Geröstete Kichererbsen:

Die Kichererbsen abtrocknen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Dann in eine Auflaufform geben.

Geröstete Tomaten:

Die halbierten Tomaten in die Auflaufform legen. Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden und mit Balsamico und Olivenöl marinieren. Die Rosmarinblätter abzupfen und den Knoblauch zerdrücken und alles in die Auflaufform geben.

Die Tomaten und die Kichererbsen nun 30 Minuten im Ofen backen,

Rucola Pesto:

Den Rucola mit Zitronensaft, Olivenöl, Mandeln und etwas Salz zu einem Pesto pürieren