

# Geröstete Tomatensoße

## Zutaten:

- 1kg Cherrytomaten
- 2 Zwiebeln
- 2-3 EL Olivenöl
- 6-8 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer
- frische Kräuter (z.B. Basilikum, Thymian)
- Parmesan

## Beilage nach Wahl z.B.:

- Pasta
- Reis
- Polenta
- Grillgemüse

## Zubereitung:

- 1 Wasche die Cherrytomaten und die Kräuter, schäle und halbiere die Zwiebeln, schäle die Knoblauchzehen. Lege alle Zutaten auf ein Backblech.
- 2 Beträufle alles mit Olivenöl, verteile etwas Salz und Pfeffer. Gib das Blech bei 200°C Ober- Unterhitze für ca. 30 Minuten in den Ofen.
- 3 Bereite in der Zwischenzeit deine Beilage der Wahl zu. Was gibt es bei dir? Nudeln, Reis, Polenta?
- 4 Gib alles vom Backblech in einen Mixer und püriere die Zutaten gut durch. Schmecke mit Salz & Pfeffer ab.
- 5 Serviere die Soße in einer Schale und vergiss nicht deine Beilage. Parmesan drüber geben und genießen! =] Buon Appetito!



Rezept von  
kochkind.de



Portionen  
8 Kleinkinder &  
4 Erwachsene



Küche  
Italienisch



Zeitaufwand  
35 Min



Aufgaben für kleine  
Kinderhände  
spülen, sieben,  
schütten, pürieren,  
rühren, formen