



# Geräucherte Tomaten

Neben den eigentlichen Zutaten benötigst du noch eine feuerfeste Schale bzw. Auflaufform. Kommen wir jetzt zu den Zutaten. Die Mengen sind in diesem Fall etwas schwierig zu bestimmen, weil sie letztlich von der Größe deiner Auflaufform abhängen.

## Zutaten

8 Cherry Tomaten  
8 Mini Rispentomaten  
1 ganze Knoblauchzehe (halbiert)  
200 g Fetakäse  
1-2 Zweige frischer Thymian  
1 TL italienische Kräuter\* (Kräutermischung)  
ca. 200ml Olivenöl\*  
1 TL geräuchertes Paprikapulver\*  
einige Spritzer Zitrone  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Wie oben bereits erwähnt, die Mengen sind etwas schwer zu bestimmen. Grundsätzlich gilt, die Bodenfläche deiner Ofenform sollte gleichmäßig ausgefüllt sein. Zunächst nimmst du deine Tomaten und halbiert diese einfach mittig. Wenn du größere Mini-Rispentomaten und kleinere Cherrytomaten mischt, sieht das später optisch noch ganz nett aus. Die Tomaten einfach willkürlich in der Ofenform verteilen. Die ganze Knoblauchknolle von der Außenhaut befreien und dann mittig halbieren. Die beiden Hälften ebenfalls zwischen die Tomaten legen.

Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden und mit in die Auflaufform zwischen die Tomaten und den Knoblauch geben. Die Ofenform jetzt mit dem Olivenöl auffüllen. Über die gesamte Form noch etwa einen Esslöffel Zucker, die italienischen Kräuter und das geräucherte Paprikapulver verteilen. Zum Schluss noch mit Salz und Schwarzes Gold von Stayspiced (Tipp! Super aromatisch!) würzen und einige Spritzer Zitronensaft über die Zutaten geben.

Den Grill oder Smoker solltest du für unsere geräucherten Tomaten auf ca. 180 Grad Celsius indirekte Hitze vorbereiten. Die Auflaufform dann für ca. 50 Minuten in den Grill oder Smoker stellen.

Nach Ablauf der Zeit wirst du super aromatische geräucherte Tomaten, leicht süßliche Knoblauchzehen und zart schmelzenden Fetakäse haben. Einfach perfekt. Großartige Beilage.



## Fazit

Es ist alles gesagt, geräucherte Tomaten schmecken fantastisch und sind in wenigen Minuten Vorbereitungszeit in der Ofenform und im Grill zubereitet. Die geräucherten Tomaten passen übrigens perfekt zum Steak!