



## Запеченные помидоры с баклажанами и ароматными травами



### Ингредиенты

° Баклажаны по-тоскански с томатами и базиликом	1/2 банки (200г)
° Перец	по вкусу
° Тимьян	6 веточек
° Чеснок	2 зубчика
° Базилик	4 веточки
° Помидоры	6 шт.
° Розмарин	2 веточки
° Масло оливковое	2 ст. л.
° Паприка молотая	1 ч. л.
° Сухари панировочные	3 ст. л.
° Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



30 мин



4 порции



90 ккал

1. Помидоры разрежьте пополам и вырежьте сердцевину (мякоть больше не понадобится). <br>
2. Выложите их в смазанную маслом форму для запекания срезом вверх. Посыпьте солью, перцем и паприкой.<br>
3. Листья тимьяна, базилика и розмарина измельчите, чеснок мелко порубите и смешайте все с панировочными сухарями и оливковым маслом.<br>
4. Баклажаны подогрейте на сковороде 2-3 минуты и измельчите с помощью блендера. Смешайте со смесью из трав и сухарей.<br>
5. Выложите ароматную смесь на половинки помидоров и поставьте на 10 минут в разогретую до 200°C духовку. Подавайте теплыми.



## Совет

Лучше всего подойдут «плотные» помидоры. Чтобы не повредить целостность кожуры помидоров, мякоть из половинок вынимайте ложкой.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>