

Υλικά για 4 μερίδες

- 8 ντομάτες, κομμένες στη μέση
- 1 κουταλιά της σούπας Canderel σκόνη
- 1 κουταλιά της σούπας θυμάρι
- 1 ματσάκι ρόκα
- 2 μεγάλες πατάτες
- τριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές της σούπας τριμμένη παρμεζάνα (ή κεφαλοτύρι)



Ψητές πατάτες με ντομάτες γαρνιρισμένες με θυμάρι



Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190°C. Καλύψτε 2 ταψιά με λαδόχαρτο. Τοποθετήστε τις ντομάτες με το κομμένο μέρος να κοιτά προς τα πάνω, σε ένα από τα ταψιά. Σκορπίστε το θυμάρι, από πάνω το Canderel και το μαύρο πιπέρι. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και τις κόβετε σε λεπτές φέτες. Ανακατέψτε σε ένα μπολ το λάδι, το τυρί και το πιπέρι. Ρίξτε μέσα τις φέτες της πατάτας. Χωρίστε το μίγμα σε 8 μερίδες και βάλτε το στο ταψί. Τοποθετήστε το ταψί με τις πατάτες στο επάνω ράφι του φούρνου σας, ενώ τις ντομάτες στο μεσαίο και ψήστε τα για 30-40 λεπτά μέχρι να ροδίσουν οι πατάτες.

Σερβίρετε αμέσως τοποθετώντας τις ψημένες πατάτες πάνω σε λίγα φύλλα ρόκας και από πάνω φέτες ψημένης ντομάτας. Επαναλάβετε.

**Διατροφικές πληροφορίες
ανά μερίδα**

93 kcal
Λιπαρά 3 γρ.
Υδατάνθρακες 12 γρ.
Φυτ. Ίνες 3 γρ.