

Gegrillte Basilikumtomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 EL Essig
- 2 TL frisches Basilikum (gehackt)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 Stk. Knoblauch (gepresst)
- 6 Stk. Fleischtomaten
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Kräutersalz

Zubereitung

- Die Fleischtomaten in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Aus Olivenöl, Pfeffer, Salz, Essig, Senf, gepresstem Knoblauch und gehacktem Basilikum eine Marinade zubereiten.
- Die Tomatenscheiben mit einem Teil der Marinade bestreichen, kurz abtropfen lassen. Auf einem geölten Rost 3 Minuten grillen. Die Tomaten wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.