

Gefüllte Tomaten

Zutaten für 2 Portionen

4		Fleischtomaten
1	Bund	Glatte Petersilie
2		Knoblauchzehen
100	g	Weissbrotwürfel
30	g	Hartkäse, fein gerieben
100	ml	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

- Tomaten waschen, je einen Deckel abschneiden. Tomaten entkernen, umgekehrt auf Küchenpapier abtropfen lassen
- Petersilienblätter fein schneiden, Knoblauch hacken
- Petersilie, Knoblauch, Brotwürfel, Käse und Öl mischen, salzen und pfeffern.
- Tomaten innen salzen, pfeffern und füllen. Auf den vorgeheizten Grill ca. 10 Minuten bei 200 Grad garen bis das Brot leicht knusprig ist und der Käse zerlaufen. Deckel auf die Tomaten setzen und als Snack zu Wein servieren.