

GEFÜLLTE TOMATEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten pro Canapé:

- 6-8 Tomaten je nach Größe
- 250 g Hüttenkäse
- 125 g Schafskäse
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Dekoration:

- Schnittlauch
- 1 hartgekochtes Ei
- Basilikum

Zubereitung:

Hüttenkäse, Schafskäse und klein gehackten Knoblauch gut vermischen, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Käsemischung mind. 1 Stunde ziehen lassen. Tomaten waschen, Kappen abschneiden und mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Die Käsemischung in die Tomaten füllen, mit gehacktem Schnittlauch bestreuen, Tomatenkappe zur Dekoration wieder aufsetzen. Mit in Scheiben geschnittenem Ei und Basilikum garnieren.