

● GEFÜLLTE TOMATEN
mit Basilikum Pesto und Bärlauchcroutons

Leckeres Rezept für Vegetarier,
die auch gerne mitgrillen!

8 grosse Romatomaten
1/2 Stange Lauch
1/4 Baguette vom Vortag
5 EL BÄRLAUCHÖL
1 Glas BASILIKUM PESTO
Alufolie

Tomaten waschen und abtrocknen, dann den Stielansatz mit einem spitzen Messer kegelförmig herausschneiden und beiseite legen. Mit einem kleinen Kugelausstecher die Tomaten vorsichtig bis zur festen Aussenwand aushöhlen, dabei das Fruchtfleisch auffangen und in ein Passiersieb geben. Den festen Teil beiseite stellen. Nun den Lauch putzen und den hellen Teil fein würfeln und im Öl kurz anschwitzen, dann klein gewürfeltes Baguette, Tomaten und die BASILIKUM PESTO unterheben, dabei vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Nun die Tomaten mit Hilfe eines Teelöffels vorsichtig mit der Basilikum- Masse füllen und mit dem Stielansatz verschliessen. Die Tomaten dann wie ein grosses Bonbon fest in Alufolie wickeln und auf den heissen Grill legen. Bitte immer wieder wenden und nach ca. 10 Minuten herunternehmen und heiss servieren. Die Tomaten passen zu knusprigem Ciabatta oder Baguettebrot mit unserer Basilikumcreme!

