Rezept von Helmut Gote, WDR2

Gefüllte Tomaten

Vorspeise für 6 Personen

Zutaten

6 mittelgroße Tomaten, 20 frische Basilikumblätter, 300 g Büffel-Mozzarella, 3 Esslöffel Olivenöl. 0,5 Teelöffel Salz, 0,25 Teelöffel Pfeffer

dia zens, de

Zubereitung

- 1. die Tomaten waschen und dann mit einem scharfen Messer oben den Deckel abschneiden.
- 2. die Tomaten ausnehmen und das innere auf einem Sieb abtropfen lassen wir brauchen die Flüssigkeit nicht die Kerne und das Mark
- 3. den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und wenig salzen und pfeffern
- 4. die Basilikumblätter in dünne Scheiben schneiden und unter die Mozzarellastücke mischen
- 5. die Mozzarellawürfel in die Tomaten füllen
- 6. den Tomatensaft mit dem Olivenöl mischen und über die Tomatenfüllung gießen

Zeitbedarf

15 Minuten

dazu paßt

Baguette