

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

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

