Rezept

Gefüllte Grilltomaten

Ein Rezept von Gefüllte Grilltomaten, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** Ciabattabrötchen
- **2** Knoblauchzehen
- **2 TL** Öl
- Kräutersalz
- **4** große Strauchtomaten
- Alu-Grillschale
- **1 Bund** Basilikum
- **30 g** schwarze Oliven (ohne Stein)
- **2 TL** körniger Senf
- Pfeffer
- **2 EL** Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden und knusprig toasten. Vom Basilikum die Blätter abzupfen, den Knoblauch schälen.

2. Das Brot in einem elektrischen Blitzhacker fein hacken und herausnehmen. Dann Basilikum, Knoblauch und die Oliven ebenfalls hacken und mit dem Brot mischen. Öl und Senf hinzufügen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und alles kräftig verkneten.

3. Tomaten waschen und quer halbieren, mit einem Löffel die Kerne aus den Hälften lösen. Die Brotfüllung fest in die Tomaten drücken.

4. Die Tomaten zunächst mit den offenen Seiten nach unten in die Aluschale legen und auf dem Grillrost 5 - 7 Min. grillen, bis die Füllung schön gebräunt und knusprig ist. Dann wenden, in der Aluschale oder direkt auf dem Rost in 3 - 5 Min. fertig grillen. Zum Schluss mit Essig beträufeln.