

Rezept

Gefüllte Kirschtomaten mit Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Gefüllte Kirschtomaten mit Ziegenfrischkäse, am 17.04.2024

Zutaten

20	große Kirschtomaten	200 g	Ziegenfrischkäse
	Salz		Pfeffer
20	große Basilikumblätter	1	rote Paprikaschote

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Mit dem Melonenkugelstecher oder einem Teelöffel die Kerne entfernen. Den Ziegenfrischkäse pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen, trocken tupfen, hacken und unter den Käse rühren.
2. Die Käsekräutermasse mit einem Teelöffel in die Tomaten füllen.
3. Die Paprikaschote putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden. Paprikastückchen in die gefüllten Tomaten stecken.