

## Rezept

# Tomaten mit Frischkäse

Ein Rezept von Tomaten mit Frischkäse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> größere Cocktailtomaten	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>1</b> kleine Essiggurke	<b>125 g</b> Doppelrahm-Frischkäse
<b>2 EL</b> frisch geriebener Parmesan	<b>1 Messerspitze</b> Tomatenmark
Salz	Pfeffer
<b>1 Prise</b> gemahlener Kümmel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen, jeweils einen Deckel abschneiden. Die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen. Vom Fruchtfleisch 1 EL fein hacken (den Rest z. B. für eine Suppe oder Sauce verwenden).

---

2. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Essiggurke sehr fein hacken. Beides mit den gehackten Tomaten, Frischkäse und Parmesan verrühren, mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Masse in die Tomaten füllen.