

Rezept

Tomaten mit Schafkäse-Füllung

Ein Rezept von Tomaten mit Schafkäse-Füllung, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--|
| 4 große Tomaten (z. B. rote und grüne Coeur de bœuf) | 100 g Schafkäse |
| | 1/2 Bund Rucola oder je 3 Stängel Basilikum und Petersilie |
| 1 Knoblauchzehe | 1 EL grüne Oliven ohne Stein |
| 1 EL Olivenöl (+ Öl zum Bepinseln) | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen und trocken tupfen. Von den Tomaten oben einen Deckel abschneiden. Tomaten mit einem Löffel aushöhlen. Inneres in feine Würfel schneiden.

2. Schafkäse in einer Schüssel zerkrümeln. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen klein schneiden und zum Schafkäse geben. Knoblauch schälen und dazupressen. Oliven klein hacken und dazugeben. Alles mit dem Tomatenfleisch und 1 EL Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Mischung mit einem Teelöffel in die Tomaten füllen.

3. Gefüllte Tomaten rundum mit Öl bepinseln. Bei kleiner bis mittlerer Hitze auf dem heißen Grillrost ca. 10 Min. grillen, dabei den Deckel extra grillen. Gegrillte Tomaten vom Grill nehmen. Deckel draufsetzen und die Tomaten servieren.