Rezept

Tomatenpilze mit Gorgonzola

Ein Rezept von Tomatenpilze mit Gorgonzola, am 08.10.2026

Zutaten

300 g	feste Tomaten
	½ Bund Basilikum
1 TL	getrocknete Kräuter der Provence
	Pfeffer, frisch gemahlen
400 g	Champignons oder Egerlinge
2	Knoblauchzehen
	Salz
400 g	Gorgonzola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und würfeln. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, Blätter in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten und Pilze mit Basilikum, Knoblauch und Trockenkräutern mischen, salzen und pfeffern. Gorgonzola mit der Rinde würfeln.

2. Das Raclettegerät anheizen. In die Pfännchen Tomatenmischung geben und mit Gorgonzola belegen. Im Gerät etwa 4 Min. backen, bis der Käse leicht gebräunt ist.