Gefüllte Tomaten

Die gefüllten Tomaten sind eine erfrischende Vorspeise für unzählige Gerichte. Das tolle Rezept eignet sich auch als Fingerfood beim Party-Buffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Tomaten (mittelgroß)
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Kerbel
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
250 g	Ziegenfrischkäse
2 EL	Joghurt (10 % F.i.T.)
1 Stk.	Bio-Zitrone
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, abtrocknen und einen Deckel abschneiden. Mit einem Löffel aushöhlen.

2. Die Knoblauchzehe und die Kräuter fein zerhacken. Das Olivenöl zugeben und mit einem Mixstab pürieren.

3. Ziegenfrischkäse mit Joghurt, Zitronenabrieb und einen Esslöffel Zitronensaft vermischen, Kräutermasse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

4. Die **Tomaten** mit einem Spritzbeutel oder Löffel füllen.

Tipp