Gefüllte Tomaten schnell und lecker

Gefüllte Tomaten schnell und lecker zubereiten? Nichts leichter als das - siehe Rezept!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

4 Stk.	Tomaten
100 g	Frischkäse
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
Nach Belieben	frische Kräuter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Die schnell und lecker gefüllten Tomaten sind ganz einfach in der Zubereitung: Die Tomaten waschen, vorsichtig trocknen, einen Deckel abschneiden, das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden.

2. Frischkäse in eine Schüssel füllen, mit den Zwiebeln verrühren und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Creme in die Tomaten füllen, Deckel aufsetzen. Kräuter waschen und trockenschütteln, mit den Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Die schnell und lecker gefüllten Tomaten kann man mit weiteren Zutaten verfeinern, beispielsweise gehackten Dill, Schnittlauch oder Paprikastückchen unterrühren. Die Füllung wird noch cremiger mit einem Schuss kohlensäurehaltigem Mineralwasser.