

# Gegrillte Tomaten

Die gegrillten Tomaten passen als Beilage zu Fleisch, Fisch und Gemüse. Das Rezept ist in weniger als 20 Minuten zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 6 min

**Gesamtzeit:** 16 min



## Zutaten

8 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
4 EL	Olivenöl
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a> (geschält)
8 Stk.	Basilikumblätter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Beim Grillen sind **Gegrillte Tomaten** als gesunde Beilage. Hierfür Tomaten waschen und hálften. Anschließend den Ansatz des Stángels herausschneiden.
2. Olivenöl, Knoblauch und Basilikum in einen Mörser geben und zu einer Paste vermischen. Im nächsten Schritt pfeffern und salzen. Paste auf die Tomatenhálften auftragen und auf der Grilltasse positionieren. Tomaten von beiden Seiten jeweils 3 Minuten grillen.

## Tipp

Gegrillte Tomaten als Barbecue Extra zum Steak anbieten und dazu einen leichten Weißwein genießen.