

# Paradeiser mit Frischkäsefüllung

Von diesem Anblick sind alle begeistert: Für die Paradeiser mit Frischkäsefüllung erntet man viel Lob, die Zubereitung des Rezepts ist ganz leicht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| 6 Stk.  | Paradeiser                |
| 210 g   | Frischkäse                |
| 5 EL    | Milch                     |
| 2 EL    | Balsamicoessig            |
| 2 Stk.  | Jungzwiebel               |
| 2 EL    | <a href="#">Basilikum</a> |
| 10 Stk. | Basilikumblätter          |
| 5 Stk.  | <a href="#">Oliven</a>    |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>      |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>   |

## Zubereitung

1. Die **Paradeiser mit Frischkäsefüllung** lassen sich sehr gut vorbereiten und sind daher ideal für Partys und Einladungen. Die Paradeiser waschen, trocknen und quer halbieren. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch auslösen.
2. Die Jungzwiebeln waschen, trocknen und in schmale Ringe schneiden. Basilikum und Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.
3. Einige Basilikumblätter für die Dekoration zur Seite legen. Oliven entkernen und klein hacken.

Frischkäse, Milch und Balsamico in eine kleine Schüssel geben und gründlich verrühren, pfeffern und salzen.

4. Zwiebelringe, Basilikum, Petersilie und Oliven unterrühren. Die Creme in die Paradeiserhälften füllen. Mit Basilikumblättern garnieren und anrichten.

## **Tipp**

Die Paradeiser mit Frischkäsefüllung kann man auch mit Kirschtomaten zubereiten.