

# TAPAS – ITALIENISCHE TOMATEN MIT BASILIKUM-FRISCHKÄSE-FÜLLUNG

## TAPAS – ITALIENISCHE TOMATEN MIT BASILIKUM-FRISCHKÄSE-FÜLLUNG

Meine bessere Hälfte hat diese Tapas diesmal als klaren Favoriten gewählt – und das passiert bei fleischlosen Gerichten sonst nie. Niemals nie – wirklich nicht. Es war aber wirklich mit wenigen Zutaten ein echtes Highlight. Diesmal gab es zitroniges Rindfleisch, pikante, gebratene Salami mit Knoblauch, Muscheln in Knoblauch-Tomatensauce, Thymianhackbällchen in Tomatensauce, italienische Tomaten mit Basilikum-Frischkäse-Füllung, gefüllte Datteln im Parmaschinkenmantel, verschiedenste Oliven und Serranoschinken. Dazu kam ein Tomate-Basilikum-Baguette auf den Tisch.

Das Rezept habe ich mittlerweile ein ganz klein bisschen verändert – ich nehme jetzt gerne kleinere Tomaten und backe die Tomaten richtig. So machen sie nicht zu satt und man kann sich munter fröhlich quer durch das Tapas Sortiment futtern. Ihr könnt natürlich auch trotzdem große Tomaten nehmen, optisch ist das auf jeden Fall ein kleines Highlight!



### ZUTATEN FÜR 2 TOMATEN:

5 mittelgroße Strauchtomaten oder 2 italienische Ochsenherztomaten

3 EL Frischkäse

je 6-8 Blätter rotes und grünes Basilikum

1 Knoblauchzehe

Pfeffer & Salz

#### ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorgeheizen.



Den „Deckel“ von den Tomaten abschneiden und die Tomaten mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Den Frischkäse kommt in eine kleine Schüssel geben, den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Knoblauch und das fein gehackte frische Basilikum unter den Frischkäse heben. Die Creme mit Pfeffer und Salz gut würzen. Die Frischkäsecreme mit einem kleinen Löffel in die ausgehöhlten Tomaten füllen und der Deckel wieder aufsetzen.



Die Tomaten bei 180°C für ungefähr 15-20 Minuten (die großen Tomaten für 30 Minuten) in den Ofen schieben. Ich nutze die Zeit um die anderen Tapas zuzubereiten.



Die Tomaten können bei Bedarf noch zusätzlich 10-15 Minuten bei 60°C warm gehalten werden.



© katha-kocht!

Fertig!



© katha-kocht!