

Gefüllte Tomaten

24.Juni 2022

Dies ist etwas Leichtes und perfekt für den Sommer - zusätzlich etwas Schinken dazu und es passt perfekt. Ist in 15 Minuten hergerichtet und passt als Vorspeise oder auch als Snack fürs Schwimmbad.

Das sind die Zutaten für 2 Personen:

1 Pkg. Wellness Schinken

- 4 Tomaten
- 2 Stiele Basilikum und Thymian
- 1 Frühlingszwiebel
- 200g Ricotta
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Kapern
- 1 Essiggurke
- 100g Parmesan
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Brot als Beilage



Zubereitung ist ganz easy:

1. Tomaten waschen, den Deckel abschneiden und aufheben, anschließend die Tomaten aushöhlen.
2. Für die Füllung Essiggurke, Kapern, Knoblauchzehe und Frühlingszwiebel klein schneiden, Kräuter auch klein hacken.
3. Alles bis auf 2 Blätter des Schinkens klein schneiden.
4. Nun alle Zutaten miteinander vermengen und mit Zitronen, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Creme in die Tomaten füllen und mit etwas Salat, Brot und den restlichen Schinken servieren.