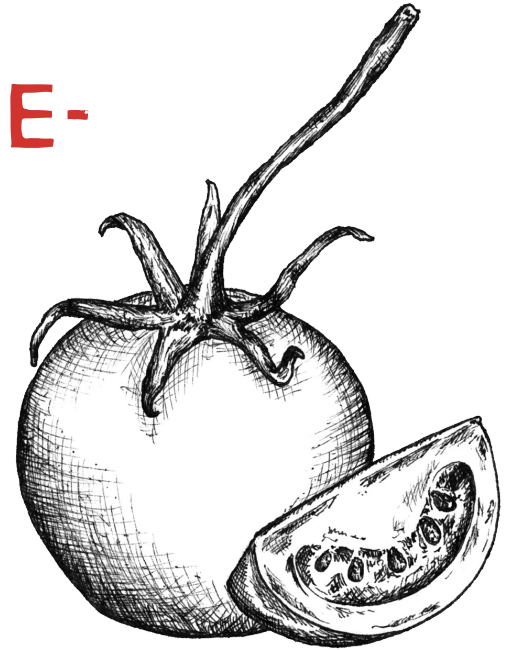


GRENZENLOS KOCHEN

GEFÜLLTE CAPRESE- TOMATEN

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

8 große Tomaten
2 - 3 Mozzarella
1 Glas Pesto

1 Tütchen Parmesankäse
Olivenöl
Frisches Basilikum

Den „Deckel“ der Tomaten aufschneiden, das Innere der Tomate herausnehmen und die "leere" Tomaten in eine feuerfeste Ofenform stellen.

Das Innere der Tomaten in eine Schüssel geben und mit dem Käse und

3 - 4 EL Pesto mischen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. In jede Tomate 1 TL von der Tomate-Pesto-Parmesan-Mischung und eine Scheibe Mozzarella in Schichten füllen. Tomatendeckel wieder auf die Tomate setzen und mit Olivenöl beträufeln.

Im Ofen bei 200 Grad für ca. 20 - 25 Minuten backen.

Mit Basilikumbätter garnieren und servieren.

**AM BESTEN PASST BRUSCHETTA MIT VIEEEL KNOBLAUCH DAZU....
BUON APPETITO & VIELE GRÜSSE, EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.