

Gefüllte Tomaten

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

4,0 Tomaten
100 g Schafsfeta
75,0 g Ziegenfrischkäse
1,0 EL Milch
2,0 EL grünes Pesto
Thymianblättchen

(Angaben für 2 Personen)

Ziegen- und Schafskäse geben eine würzige Füllung für diese im Ofen gebackenen Tomaten.

Zubereitung

Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und die Tomaten aushölen. Schafskäse, Ziegenfrischkäse, Milch und Pesto glattrühren. Mit der Creme die Tomaten füllen, die Thymianblättchen drüber streuen. im Ofen bei 200° c etwa 25 Minuten backen.

