

Gefüllte Liebesäpfel aus Südamerika

Benötigte Ware:

1. Tomaten
2. Kräuterkäse
3. Feta
4. Goudakäse



Benötigtes Werkzeug:

Kugelausstecher ca 1,5 cm

Tomatenmesser

Teelöffel

Schneidbrett

Zubereitung:

Tomaten abwaschen

Bei der Tomate oben die Kappe entfernen,
mit einem Kugelausstecher aushöhlen

Mit einem Teelöffel den Kräuterkäse in die Tomate drücken (3/4 voll füllen)

Feta in kleine Würfel schneiden und 2-3 Würfel in die Tomate auf den Kräuterkäse tun.

Zum Abschluss geriebenen Goudakäse auf die Tomate streuen.

Fertig zum Grillen oder Backen im Ofen

Bei ca. 180 °C 15 Minuten garen

Guten Appetit wünscht

Südamerikanischer Profigrillmeister Helmut Schirmacher

Download unter www.profigrillmeister.com