

Gefüllte Tomaten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Cherrytomaten, 200 gr Schafskäse, Quark, 1 Bund Basilikum, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch, Olivenöl, 3 Zehen Knoblauch.

Die Vorbereitungen:

Tomaten entkernen, Schafskäse durch ein Sieb geben, Kräuter hacken, Knoblauch pressen.

Die Zubereitung:

Den Schafskäse mit dem Quark und evtl. etwas Milch cremig rühren, die restlichen Zutaten dazugeben, in einem grossen Glas mit Olivenöl bedecken, Lorbeerblatt, Piment, Pfefferkörner, Chillichoten, Knoblauchzehen mit ins Glas, ca 2 Tage durchziehen lassen.

Die Tomaten halten sich ca 14 Tage.