

Tomaten gratiniert mit Kräuter-Nuss-Füllung

Rezept-Info:

Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

80 g	Italienische Kräuter (TK)	80 g	Nüsse, gehackt
80 g	Schinken, gekocht	100 g	Crème double
20 g	Eigelb	30 g	Vollkornbrösel
80 g	Feta-Ziegenkäse, in Lake 45% i. Tr.	3 g	Steinsalz
2 g	Pfeffer, schwarz, gemahlen	500 g	Cocktailtomaten/Kirschtomaten
150 g	Joghurt 1,5%	80 g	Frischkäse
200 g	Salatgurke	6 g	Knoblauch
1 g	Koriander	10 g	Ahornsirup

Zubereitung:

Die Kräuter mit den Nüssen, dem kleingeschnittenen Schinken, der Crème double, dem Eigelb, Vollkornbrösel, dem kleingeschnittenen Ziegenkäse, 1 g Steinsalz und 1 g Pfeffer vermengen und 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten aushöhlen. Die gequollene Masse in die ausgehöhlten Tomaten einfüllen und im Backofen bei 170°C ca. 15 Minuten backen. Für die Sauce den Joghurt, Frischkäse, Knoblauch, 2 g Steinsalz, 1 g Pfeffer, 1 g Koriander und 10 g Ahornsirup zu einer glatten Masse verrühren. Danach die Gurke hinein raspeln und noch einmal umrühren und abschmecken.