

Gefüllte Ofentomaten „Venezia“

Zutaten für 4 Personen:

- 4 große Fleischtomaten
- 100 g Feta-Käse
- Meersalz, frischer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Glas Weckzeit-Pesto Cashew-Rucola „Venezia“

Fleischtomaten waschen. Den Boden mit dem Stielansatz glatt abschneiden. Die Tomaten aushöhlen und mit Meersalz und frischem Pfeffer von innen würzen. Den Feta-Käse klein bröseln, mit 5 Tl Pesto Cashew-Rucola „Venezia“ vermengen und in die vorbereiteten Tomaten füllen. Die Tomaten in eine Auflaufform setzen, mit Alufolie abdecken und im Ofen bei 180° Grad Heißluft ca. 15-20 Minuten garen. Eine schöne Vorspeise...

Guten Appetit!