



Gefüllte Grilltomaten

Zubereitung

1. Focaccia in 1 cm große Würfel schneiden. 3 EL NATURATA Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Focacciawürfel darin anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Ochsenherztomaten waschen und den Deckel abschneiden.
3. Die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen und das Innere der Tomate in einem Sieb abtropfen lassen. Den Tomatensaft in einer Schüssel auffangen.
4. 6 EL des Tomatensaftes mit NATURATA Balsamico Bianco Condimento und 3 EL NATURATA Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Oliven entsteinen und in feine Ringe schneiden, Basilikumblätter klein zupfen und ebenfalls zur Marinade geben.
6. Den Büffelmozzarella in ca. 1 cm große Würfel schneiden, zu den restlichen Zutaten geben und einige Minuten ziehen lassen.
7. Zum Schluss die gerösteten Focacciawürfel unterheben und die Füllung in die Tomaten geben.
8. Die Deckel auf die gefüllten Tomaten setzen und mit etwas NATURATA Olivenöl bestreichen.
9. Die Tomaten auf einer Aluschale platzieren und für ca. 10-15 Minuten grillen.



 Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

- 1 EL Condimento Bianco
- 6 EL Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra
- etwas Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

- 4 Scheiben Focaccia
- 4 Coeur de boeuf (Ochsenherztomaten)
- 2 Stiele Basilikum
- 150 g Büffelmozzarella
- 100 g Kalamata Oliven
- Pfeffer