

GEFÜLLTE TOMATEN

One Pot Fungi Pad

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 1 Fungi Pad
- 2 Ochsenherztomaten
- 125g Feta
- 10 schwarze Oliven
- 4-6 Basilikumblätter frisch
- Salz & Pfeffer



Tipp: Statt Tomaten kannst du auch Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika usw. füllen

ZUBEREITUNG:

1. Basilikum und Oliven fein hacken
2. Fungi Pad in kleine Würfel schneiden / hacken
3. Geschnittenes / gehacktes Pad mit Oliven und Basilikum vermengen
4. Von den Ochsenherzen-Tomaten den oberen Teil (Deckel) runter schneiden
5. Tomaten aushöhlen, mit Salz & Pfeffer bestreuen und mit der Pad-Oliven-Basilikum-Mischung füllen und Tomaten-Deckel wieder drauf
6. Bei mittlerer Hitze ca. 5-7 Minuten grillen und anschließend sofort servieren