

## GEFÜLLTE LOOYE HONIGTOMATEN

VORBEREITEN

20 MIN.

ZUBEREITEN

5 MIN.

NIVEAU

LEICHT



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

180 g Looye Honigtomaten  
100 g Fetakäse  
10 g Frische Minze  
5 g Frische Petersilie  
1 Prise schwarzer Pfeffer  
1 Prise grobes Meersalz  
1 EL Olivenöl

### ZUBEREITUNG

1.

Den Fetakäse mit Hilfe einer Gabel zerkrümeln. Minze in hauchdünne Streifen schneiden und die Petersilie feinhacken.

2.

Feta und Kräuter vermengen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

3.

Die Looye Honigtomaten oben kreuzweise einschneiden, sodass sie etwas auffallen.

4.

Mit einem kleinem Löffel etwas Fruchtfleisch entfernen. Anschließend die Tomaten mit der Feta-Kräuter-Mischung füllen und mit etwas Olivenöl besprenkeln.

**TIPP:** Gefüllte Looye Honigtomaten als Snack zur Cocktailstunde.



### NÄHRWERT PRO 100 GRAMM

Kalorien: 264 kcal  
Protein: 14g  
Fett: 21 g

**VITAMINE:** A, C, E, B