

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