



## Tomaten mit Schafkäsefüllung

### Zutatenliste

1 Bund Oregano oder Basilikum (alternativ: getrocknete Kräuter)  
1 Knoblauchzehe  
1 Frühlingszwiebel  
250 g Schafkäse  
3 EL Crème fraîche  
1-2 EL Semmelbrösel  
etwas Pfeffer  
8 Tomaten

### Zubereitung

Oregano oder Basilikum waschen, trocken schütteln und hacken. Den Knoblauch schälen und wie die geputzte Frühlingszwiebel fein hacken. Schafkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Kräutern, Knoblauch, Frühlingszwiebel, Crème fraîche, Semmelbröseln und Pfeffer vermischen

Die Tomaten waschen und trocknen. Deckel abschneiden und beiseite legen. Die Tomaten mit einem Teelöffel aushöhlen und die Käsemasse einfüllen. Die Deckel wieder aufsetzen.

Etwas Olivenöl in eine feuerfeste Form geben, das Tomatenfleisch einfüllen und die Tomaten hineinsetzen. Im Backofen bei 250°C ca. 10 Min. backen oder ca. 5 Minuten unter den Grill schieben. Wenn die Tomaten unter dem Backofengrill garen, kann der Deckel weggelassen werden, dann wird die Käsemasse schön braun.

Tipp: In etwas Alufolie eingewickelt, sind die gefüllten Tomaten eine leckere Alternative zum Fleisch-Grillen!

**Guten Appetit!**