

REZEPT Gefüllte Tomaten mit Frischkäse

Zutaten für 10 "Tulpen":

100g Frischkäse natur
1-2 EL Bärlauch Pesto
10 Dattel Tomaten
5 Frühlingszwiebeln / Selleriestangen

Zubereitung:

1. Den Frischkäse mit dem Pesto vermengen. Das Rezept für das Pesto habe ich übrigens [hier](#) gefunden :) (Ich kann euch auch empfehlen das Bärlauch Salz auszuprobieren...)
2. Die Tomaten waschen und in Zick Zack Linien mit einem scharfen (!) Messer an einem Ende abschneiden/einschneiden, sodass man die Kerne und die Flüssigkeit herausholen kann und die typische Tulpenform entsteht. Das Messer sollte deshalb gut scharf geschliffen sein, damit die Tomate nicht gequetscht wird und das Fruchtfleisch nicht auseinanderbricht.
3. Den Bärlauch Frischkäse mit einem kleinen Löffel oder noch besser mit einem Spritzsack in die Tomaten füllen.
4. Die Frühlingszwiebel oder Selleriestangen waschen und längs halbieren, sodass diese gut auf dem Teller liegen. Dann einen Tulpen Strauß auf dem Teller arrangieren. **FERTIG!!**

