

Gefüllte Kirschtomaten

Tomates cereza rellenos



Zutaten für vier Personen:

12 größere Kirschtomaten
50 g gekochter Schinken
6 entkernte grüne Oliven
80-100 g Manchego-Käse
(oder geriebener Mozzarella)
1 Ei
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL fein gehackte Petersilie

1. Kirschtomaten waschen, einen kleinen Deckel abschneiden und aushöhlen. Auf Küchentüchern umgedreht abtropfen lassen.

2. Schinken und Oliven sehr fein würfeln. Petersilie fein hacken. Käse reiben. Alles in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem verquirlten Ei gut vermischen.

3. Tomaten vorsichtig mit der Masse füllen, in eine feuerfeste Form setzen und im auf 180° vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten garen.

Hinweise:

Bei mehreren Tapas-Gängen pro Person 2-3 Stück rechnen.

Das Bild zeigt die gefüllten Tomaten vor dem Überbacken.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Vorspeisen, Tapas, Partygerichte, Häppchen, Schinken, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023