

# Gefüllte Kräuter-Grilltomaten mit Mozzarella

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Passt zu Grillfleisch, Geflügel oder auch gegrilltem Fisch, auch für Vegetarier richtig lecker

## Zutaten

- 4 große Fleischtomaten à 150 g
- 125 g Mozzarella in 1 cm großen Würfeln
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde in 1 cm großen Würfeln
- 1 El Butter
- 1-2 El T.K. Kräuter der Provence
- 1 kleine Knoblauch Zehe, gerieben
- 2 El Pflanzenöl
- 1 El Weißweinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Alufolie, besser Alu Schalen

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Toastbrotwürfel in brauner Butter knusprig braten, salzen und pfeffern.

### Schritt3

Von den Tomaten den oberen Deckel abschneiden, entkernen, auf dem Kopf auslaufen lassen.

### Schritt4

Den austretenden Fond durch ein Küchensieb laufen lassen, auch die Deckel werden noch gebraucht.

### **Schritt5**

Den Tomatensaft mit dem Essig mischen und mit dem Pflanzenöl, verrühren.

### **Schritt6**

Über die Toastbrot- und Mozzarella Würfel geben, Kräuter unter mischen, ca. 10 min. ruhen lassen.

### **Schritt7**

In die Tomaten füllen und den Deckel wieder drauf setzen.

### **Schritt8**

Eine ausreichend große, gefettete Alufolie "aufkanten", die Tomaten drauf setzen. (Besser sind allerdings Aluschalen).

### **Schritt9**

Für 8-10 min auf den Grill setzen bis das Fruchtfleisch weich ist.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** mozzarella

**Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-kraeuter-grilltomaten-mit-mozzarella/>