

Vorspeisen mit Honig



Tomaten mit Frischkäsefüllung

Zu einem guten Essen bringt man gerne eine Vorspeise auf den Tisch. Die Tomaten mit Frischkäsefüllung sehen gut aus und schmecken gut. Vorteil, wenn Gäste erwartet werden: die Füllung lässt sich bereits am Vortag vorbereiten und kann im Kühlschrank gut aufgehoben werden, die Tomaten sollten aber erst kurz vor dem Essen gefüllt werden.

Zutaten: 200 g Frischkäse, 1/2 EL Joghurt, 2 TL Honig, 2 TL Meerrettich, 10 - 12 kleine Tomaten.

Zubereitung: Alle Zutaten gut miteinander verrühren. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden, die Trennwände und die Kerne mit einem Teelöffel herausnehmen, die Tomaten mit der Frischkäsemischung füllen.

Die Frischkäsefüllung kann auf unterschiedlichste Weise verändert werden, wenn zusätzlich darunter gemischt wird:

- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- einige gehackte grüne Oliven
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Ingwerpulver

Tipp: Die Frischkäsecreme lässt sich auch als Brotaufstrich verwenden.

(Friedgard Schaper)

