

Tomaten, mit Käse überbacken



Zutaten für zwei Personen:

2 Tomaten (als Beilage)

1/2 Tomate pro Person
(für Buffet)

1 Scheibe Schmelzkäse pro
Tomate

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Tomaten waschen, quer
halbieren und Stängelansatz
entfernen.

2. Mit der Schnittseite nach
oben in eine feuerfeste Form
setzen und 20 Minuten bei
200° erwärmen.

3. Mit einem geeigneten
Glas Käsescheiben
ausstechen und die Tomaten
damit belegen. Leicht salzen
und pfeffern und dann ca.
10 Minuten mit Oberhitze
gratinieren. Achtung: Der
Käse wird nach dem
Zerlaufen blitzschnell braun,
also beobachten.

4. Warm halten im Backofen
bei ca. 60°.

Hinweise:

Leichte und schnelle Beilage,
für das Frühstücksbuffet
(Brunch) unverzichtbar, für
das allgemeine warme Buffet
geeignet, ebenso als leichtes
Zwischengericht.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, Gesamtzeit ca. 45
min, Brunch, Beilagen,
Partygerichte, warmes
Buffet, Zwischengerichte,
vegetarisch, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023