

Cocktailtomaten mit Frischkäse



Zutaten für eine ovale Form:

250-400 g Cocktailtomaten
150 g Frischkäse
1-2 EL Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
1/2 Knoblauchzehe (optional)
1 gelbe Paprika
1-2 Frühlingszwiebeln
5-8 EL Olivenöl
5 EL Zitronensaft
Zitronenabrieb
1 EL Sherry
1/2 Knoblauchzehe
1/2 TL Chiliflocken
Basilikum oder Petersilie
(optional)

1. Cocktailtomaten waschen, trocknen und einen Deckel abschneiden. Mit einem kleinen Löffel vorsichtig aushöhlen. Auf Küchentüchern umgedreht abtropfen lassen.
2. Frischkäse mit der Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer und (optional) durchgepresstem Knoblauch würzen. Alternativ auch mit wenig Knoblauchpulver. Die Tomaten damit füllen.
3. Paprika putzen, halbieren, entkernen, weiße Häute wegschneiden. Längs in 1 cm breite Streifen schneiden. Mit einem Sparschäler mit sägenden Bewegungen die

Haut abziehen. In gefällige Abschnitte teilen, z.B. in Rauten.

4. Frühlingszwiebel putzen, längs teilen und in feine Streifen schneiden. Zitronensaft, Olivenöl, gepressten Knoblauch, Salz, Pfeffer, Chiliflocken sowie etwas Zitronenabrieb zu einer Marinade rühren. Paprikaabschnitte und Frühlingszwiebel unterheben und die gefüllten Kirschtomaten einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

5. Optional Basilikumstreifen oder etwas gröber geschnittene frische Petersilie in die Marinade geben.

Hinweise:

Zum Füllen eignet sich auch sehr gut Ziegenfrischkäse mit Kräutern.

Erstanregung: <http://www.marions-kochbuch.de/rezept/2978.htm>, Dez 2013

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 4h, Vorspeisen, Tapas, kaltes Buffet, Tomaten, Käse, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023