

Frisch gekocht
Dienstag, 9. Mai 2017



Rezept von Andreas Wojta

Gegrillte Paradeiser mit Grillkäse und Basilikum

25 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

1 kg Paradeiser (Ochsenherzen), etwas Staubzucker, 100 g frisches Basilikum, 1/8 l Olivenöl, Meersalzflöckchen, 1/16 l Balsamico-Essig (weiß), 150 g Grillkäse; 10 dünne Scheiben Schwarzbrot, 2 angedrückte Knoblauchzehen.

Zubereitung

Aus den Paradeisern den Strunkansatz herausschneiden. Paradeiser in fingerdicke Scheiben schneiden, mit etwas Zucker bestreuen und auf einem Blech beidseitig grillen. Danach salzen und mit Balsamico beträufeln.

Basilikumblätter abzupfen, grob hacken und mit Olivenöl fein pürieren.

Den Grillkäse beidseitig grillen.

Das Schwarzbrot auf den Grill legen und mit dem angedrückten Knoblauch einreiben. Pesto, Tomaten und Grillkäse schichten, mit den Brotscheiben servieren.