



EINGELEGTE GRILLTOMATEN

von Sarah Ahrens

ZUTATEN

500 g kleine Tomaten
3 TL Bruschetta*
3 TL Bruschetta Verde*
3 EL Honig
4 EL Knobli Öl*



ZUBEREITUNG

Die Tomaten - falls sie noch sehr fest sind - halbieren ansonsten im Ganzen lassen.

Bruschetta und Bruschetta Verde mit 12 TL Wasser vermischen und quellen lassen. Anschließend den Honig und das Knobli Öl unterrühren.

Die fertige Marinade mit den Tomaten vermischen und in eine feuerfeste Schale geben, mit Alufolie verschließen und auf den Grill geben.

Das Ganze so lange grillen, bis die Tomaten schon schön weich, heiß und leicht schrumpelig werden.

Tipp:

Die eingelegten Grilltomaten passen hervorragend zu geröstetem Brot optional mit cremigen Weichkäse oder einer Avocado-creme.

*Edelschmaus Originalprodukt