

Gefüllte Tomaten

30 Minuten

Zutaten

12 große Tomaten, 2 Äpfel, 250 g feine Fleischwurst, 300 g Petrella Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Salatblätter.



So wird's gemacht

- Die Tomaten waschen, abtrocknen und einen Deckel abschneiden. Aushöhlen und innen mit Salz und Pfeffer austreuen.
- Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und grob raspeln.
- Die Fleischwurst enthäuten, in kleine Würfel schneiden.
- 300g Petrella Schnittlauch in eine Schüssel geben und die Äpfel sowie die Fleischwurst einrühren, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Tomaten füllen und Deckel aufsetzen.
- Auf einer großen Platte zuerst gewaschene, abgetropfte Salatblätter anrichten.
- Darauf dekorativ die gefüllten Tomaten setzen.