

Klaus-Werner Wagner´s Rezeptarchiv
Barbeque mit Parmesan-Tomaten

Zutaten für 6 Portionen:

4 mittelgroße Tomaten,
2 EL Paniermehl,
2 EL Parmesan- gerieben,
1 EL frische Kräuter nach Wahl-grob gehackt,
1 TL Bio Balsamico,
1 EL Sojasauce,
Meersalz,
Pfeffer aus der Mühle,
1 TL Sezchuanpfeffer
1 EL weiche Butter

Zubereitung:

Tomaten waschen, halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. Alle Zutaten, inclusive Tomatenfruchtfleisch in einer Schüssel gut vermengen. Die Tomatenhälften mit der offenen Seite nach unten auf dem Grillrost für ca. 1 Minute angaren und anschließend mit der Masse befüllen. Die gefüllten Tomatenhälften zurück auf den Grill legen und bis zum gewünschten Garpunkt dort belassen.