

Garnelen auf Tomate mit Kräuterquark

FLEISCH

FISCH

VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ☐ 4 mittelgroße, aromatische Tomaten
- ☐ 200 Gramm Quark, 40 % Fett
- ☐ 1 TL Kresse
- ☐ 1 TL Schnittlauch
- ☐ 1 TL Dill
- ☐ 1 TL Petersilie,
alle Kräuter fein gehackt
- ☐ 1 EL Pizzakäse, gehobelt, kräftige Sorte
- ☐ 4 Garnelen, ca. 4 bis 5 cm lang,
geschält und ohne Darm



ZUBEREITUNG

- Tomaten waschen und Deckel gegenüber der Blüte abschneiden
- mit dem Kugelausstecher (alternativ Teelöffel) die flüssigen Bestandteile der Tomaten entfernen, innen gut trocken tupfen
- Quark mit Kräutern verrühren und randhoch in die Tomaten füllen
- Tomaten mit Käse bestreuen
- mit je einer Garnele belegen
- den Sommer Hit durchglühen lassen und bei 200 bis 220 °C indirekt (also nicht direkt über der Glut) mit geschlossenem Deckel ca. 12 Minuten grillen
- das Essen ist fertig wenn der Käse leicht bräunt und die Garnele auf kräftig rosa-violett umschlägt

Tipp!

Statt Garnelen zu verwenden,
kann man auch Streifen vom
Räucherlachs direkt in den
Quark geben.