

Grill- Tomaten



TIPP

Für eine schöne Kruste einfach bei geschlossenem Deckel zubereiten – dadurch verkürzt sich auch die Zubereitungszeit um ein paar Minuten.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

800 g Rispentomaten
4 Knoblauchzehen
½ Bund Rosmarin
4 EL Pesto
2 EL Olivenöl
1 EL Honig
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für die Marinade Pesto, Olivenöl und Honig gründlich miteinander vermischen.
2. Die Tomaten halbieren und die Schnittfläche mit der Marinade bestreichen.
3. Außerdem die Knoblauchzehen schälen, in dünne Scheiben schneiden und die Tomaten damit belegen – ebenfalls einige Rosmarinzwige dazugeben.
4. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillschale für 25-30 Minuten grillen.