

Marinierte Minitomaten auf gegrilltem Brot und reifen Bergkäse



[caption id="attachment_10696" align="aligncenter" width="692" caption="Die vollen Aromen des



Sommers..."]

[/caption]

Die Tomaten sind reif, saftig und aromatisch. Ideal für Salate, Soßen oder von den Sträuchern direkt in den Mund.

Eine sommerliche Variante für den Grill ist unser heutiges Gericht zum Wochenende: "Marinierte Minitomaten auf gegrilltem Brot und reifen Bergkäse" und dazu ein kühles Gläschen Wein. Hier die Rezeptur und wir wünschen ein schönes Sommer Wochenende.

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 4 x 10 Rispentomaten mit Stengel
- 4 große Scheiben Brot
- 2-3 Schalotten oder kleine Zwiebeln, geschält und geviertelt
- Frischer Basilikum nach Belieben
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g reifer Bergkäse
- Salz und Pfeffer
- Etwas Zucker
- Etwas kaltgepresstes Öl (z.B. Kräuteröl)

Zubereitung

1. Die Rispentomaten vorsichtig waschen, so dass diese an den Stengeln bleiben.
2. Tomaten mit den geviertelten Schalotten und den angedrückten Knoblauchzehen in eine feuerfeste Form legen und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Öl beträufeln.
3. Die Tomaten im Ofen (140°C) oder an einer mäßig heißen Stelle auf dem Grill ca. 20-25 Minuten garen.
4. Die 4 Brotscheiben im Toaster oder auf dem Grill einige Minuten knusprig grillen.
5. Die Brotscheiben auf Teller verteilen und mit den warmen Knoblauchzehen auf der Oberfläche abreiben.
6. Die Tomaten mit Stengeln und die Zwiebelviertel darauf verteilen.
7. Mit Basilikum und Käsespänen bestreuen.
8. Das aromatische Öl, das in der Form zurück bleibt über die Tomaten träufeln.

