

Grilltomaten



Zutaten für zwei Personen:

2 mittelgroße, feste Tomaten
1 EL Olivenöl
1 Spritzer Tabasco
Salz

1. Grillrost vom Backofen einölen. Backblech als Auffangwanne unterschneiden, mit Alufolie auslegen.
2. Tomaten waschen und am Stielansatz kreuzweise einschneiden.
3. Auf die Schnittfläche etwas mit Tabasco und Salz vermisches Olivenöl geben.
4. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf den Grillrost setzen und 5-10 Minuten (im Backofen) grillen.
5. Bei einem Elektrogrill im Freien die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten aufsetzen und etwas länger grillen.

Varianten:

- Grilltomaten in backofengeeignete Form setzen (siehe Bild).
- Auf die Schnittfläche feine Knoblauchscheiben legen.

Hinweise:

Früher war die Grilltomate obligatorische Beilage zum Steak. Dann ist sie einige Zeit, m.E. zu Unrecht, von der Bildfläche verschwunden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 15 min, Beilagen, Gemüse, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023