

# Gegrillte Tomatenscheiben, mit Käse überbacken



## Zutaten für vier Personen:

2 Fleischtomaten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl  
geriebener Mozzarella oder  
dünne Mozzarellascheiben  
Oregano  
Besondere Hilfsmittel:  
Backpinsel aus Silikon  
Grillpfanne  
Alufolie

1. Tomaten waschen, trocknen und quer in 1 cm breite Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben leicht salzen und pfeffern sowie dünn mit Olivenöl bepinseln.
3. Grillpfanne auf mittlere Hitze vorheizen. Tomatenscheiben einlegen und braten, bis sie die typischen Grillstreifen aufweisen. Das dauert ca. 2 Minuten auf jeder Seite.
4. Nach dem Umdrehen mit geriebenem Mozzarella bestreuen oder mit dünnen Mozzarellascheiben belegen. Mit etwas Oregano würzen. Die Grillpfanne dann mit

Alufolie abdecken, damit der Käse gut schmilzt.

5. Als kleine Vorspeise oder auch als Beilage 2 Scheiben pro Person heiß servieren.

## Hinweise:

Gut auch in Kombination mit gebratenen Auberginenscheiben.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Beilagen, Tomaten, Käse, Mozzarella, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023