Fleischtomaten vom Grill

Dauer: Schnell

Kategorie: Vegetarisch Vorspeisen und Salate

Saison: Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

1 KG	Fleischtomaten
250 G	Schafskäse
6	Knoblauchzehen
1 HANDVOLL	Walnüsse
	frische Thymian- und Rosmarinzweige
1 EL	Rapsöl
	Salz

	Pfeffer
1 EL	Honig
5 EL	Apfelessig
3 EL	Walnussöl

Zubereitung

1. Tomaten waschen, den Strunk herausschneiden und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
2. Den Schafkäse würfeln.
3. Alufolie zu einer kleinen Schüssel formen, und mit Tomatenscheiben, Schafkäse, Knoblauch und Kräutern befüllen.
4. Rapsöl darüber verteilen und gut verschließen.
5. Rund 10 Minuten auf den heißen Grill legen.
6. Aus der Folie nehmen und mit Salz, Pfeffer, Honig, Apfelessig und Walnussöl abschmecken.
7. Walnüsse darauf verteilen und genießen!

Das Gemüse kann nach Saison variieren, z. B. mit Spargel oder Zucchini probieren.