



Gefüllte Tomaten

4 PERSONEN



CA. 15 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

8 große Tomaten
200 g Bayernland
Farmi Frischkäse Natur
4–5 EL
Tomatenfleisch
1-2 EL Meerrettich
100 g gekochten Schinken
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen, aushöhlen und das Fruchtfleisch beiseitestellen.
2. Frischkäse und Meerrettich mit dem Fruchtfleisch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Schinken klein schneiden.
4. Den kleingeschnittenen Schinken untermengen und in die Tomaten füllen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV