



schale · 111,5 cm · no. 91050/005

## GEGRILLTE TOMATEN

### *Zutaten:*

500 g Eiertomaten,  
getrocknete ital. Kräuter,  
Salz, Pfeffer aus der Mühle,  
Olivenöl, Balsamico-Essig

### *Zubereitung:*

Eine Grillpfanne (oder Holzkohlengrill) kräftig erhitzen.

Tomaten längs halbieren. Einen flachen Teller großzügig mit Salz, Pfeffer und Kräutern bestreuen und vermischen. Tomaten mit der Schnittfläche in die Mischung hineindrücken.

Mit der gewürzten Schnittfläche nach unten/oben auf den Grillrost oder in die Grillpfanne legen. Sobald sie nach 2-3 Minuten leicht angekohlt sind, vorsichtig umdrehen – sie sind inzwischen ziemlich weich – und von der Hautseite nur noch ganz kurz grillen. Anrichten und Olivenöl und einige Tropfen Balsamico-Essig darüber träufeln.