

Kochen**Timo Böckle****Mittwoch, den 01.07.2020****Ofentomaten mit Bergkäse****Für 4 Personen****Zutaten**

4 Tomaten
150 g Bergkäse, ca.
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Tomaten abbrausen und trocken tupfen. Tomaten halbieren oder kreuzweise einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Bergkäse in Stücke oder Stifte schneiden. Die Schnittstellen der Tomaten mit dem Käse spicken.
3. Die Tomaten im Backofen (Grillfunktion) ca. 6-8 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun und leicht geschmolzen ist. Mit Lammkoteletts, Johannisbeer-Lauchgemüse und Bohnen anrichten.

