



## Grilltomate gefüllt mit Fetakäse

### Zutaten für 4 Tomaten:

4	große Fleischtomaten
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
200 g	Feta
2 EL	Olivenöl
	grobes Meersalz
	Pfeffer

Den Backofengrill oder den Holzkohlegrill vorheizen. Die Tomaten waschen und jeweils oben einen Deckel abschneiden. Das Innere der Tomaten mit einem Löffel entfernen und die Tomaten umgedreht auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Blätter beziehungsweise Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Schafskäse zerbröseln, mit Öl und Kräutern mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käse-Kräuter-Mischung in die Fleischtomaten verteilen und jeweils den Deckel aufsetzen.

4 Stück Alufolie mit Öl bestreichen und die gefüllten Tomaten jeweils darin einwickeln. Unter dem Backofengrill oder auf einem Holzkohlegrill bei starker direkter Hitze etwa 10 Minuten grillen. Die Tomaten aus dem Ofen oder vom Grill nehmen und vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.