



Projekte, Ideen & nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

www.gemeinsamtafeln.de

Kochkiste



Finger Food

Gefüllte Tomaten

...für 24 Stück

- 60 g Mayonnaise
- 60 g Frischkäse
- 250 g gekochten Schinken
- 25 g Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- 24 Cocktailtomaten

Zubereitung

1. Gekochten Schinken fein würfeln
2. Frühlingszwiebeln fein würfeln
3. Petersilie waschen und ganz fein hacken
4. Mayonaise und Frischkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
5. Gekochten Schinken, Frühlingszwiebeln und Petersilie gut vermischen und unter die Creme heben



6. Cocktailtomaten oben flach abschneiden und das Innere mit einem kleinen Löffel vorsichtig aushöhlen. Die Mischung in die ausgehöhlten Tomaten füllen und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Gekühlt servieren.