

Gefüllte Tomaten mit Garnelen

Zutaten

für 2 Portionen

4 Fleischtomaten
6 Tiefkühl-Garnelen
1 Stück gelbe Paprikaschote
2 EL Erbsen
einige Zuckerschoten
Dillfähnchen
1 dicke Scheibe geräucherte Putenbrust
1 hart gekochtes Ei
200 g Kräuter
Crème fraîche
¼ Beet Kresse



Zubereitung

Bei den Fleischtomaten großzügig den Deckel abschneiden und die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen. Die Tomatendeckel würfeln.

Garnelen in wenig Salzwasser garen, aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten in kochendem Salzwasser blanchieren. Ein kleines Stück Paprika würfeln, mit den Erbsen, den Tomatenwürfeln und den Hummerscheiben und 100 g Crème fraîche mischen und in zwei ausgehöhlte Tomaten füllen. Mit Dillfähnchen und einigen blanchierten Zuckerschoten garnieren.

Putenbrust, Eiweiß und Eigelb würfeln und unter die restliche Crème fraîche heben. Die Masse in die beiden verbliebenen Fleischtomaten füllen und mit Kresse und etwas gehacktem Eigelb garnieren.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.