



# TOMATEN MIT MOZZARELLA GEFÜLLT



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**125 g** Mozzarella, grob gerieben

**1 EL** Naturjoghurt

**1 TL** Basilikum, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Knoblauch

**4** Tomate(n), fest

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Geriebenen Mozzarella, Joghurt, Basilikum und Gewürze dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
3. Die Kappe der Tomaten abschneiden und aufheben.
4. Tomaten mit einem kleinen Löffel aushöhlen.
5. Die Mozzarella-Masse mit einem kleinen Löffel in die Tomaten einfüllen, die Tomatenkappen aufsetzen und servieren.