

Grilltomate auf dem Zedernholz Brett



Zutaten:

- 6-8 mittelgrosse Tomaten (besonders lecker sind Cherrytomaten)
- Basilikum Pesto
- Büffelmozzarella
- ein Zedernholzbrett

Zubereitung :

- das Zedernholzbrett 1-2 Std. vorher in Wasser einlegen
- die Tomaten unten ein wenig abschneiden, dass sie gerade stehen bleiben
- nun die Tomaten ca. zur Hälfte aushöhlen,
mit einem Kaffelöffel oder einem Melonenausstecher
- die Tomaten mit einem halben Teelöffel Pesto füllen
- jetzt ein Stück Mozzarella ober drauf legen

Die Tomaten auf das Zedernbrett legen und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 15-20min bei 170-190 °C grillen.

Das Holz beginnt zu knacken und ein wenig zu rauchen. Das gibt das besondere Aroma.

Wenn der Käse schön verlaufen ist, sind die Grilltomaten fertig.

Es gibt natürliche noch viele weitere Varianten...mit Ziegenkäsefüllung etc.

Falls das Zedernbrett Feuer fängt, einfach mit einer Sprühflasche und Wasser ablöschen. kann passieren, dann war die Hitze event. zu Hoch oder das Brett zu nah an der Gluht bzw. Gasbrenner. Bei richtiger Anwendung ist ein Brett 3-4 mal zu gebrauchen.

Viel Spass beim Nachgrillen.