



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Fächertomaten mit Pesto



#### Zutaten Für 3 Portionen

- 300 g Rispen Tomaten
- 500 g Alnatura Mozzarella
- 60 g Alnatura Pesto Verde (1/2 Glas)

#### Tipp:

Wer keine beschichtete Form hat, kann auch eine Form mit Backpapier auslegen. Feuerfest sind in der Regel alle Auflaufformen, die auch im Backofen benutzt werden.

#### Zubereitung: 10 min + ca. 25 min Grillzeit

Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und mit dieser Seite nach unten auf ein Arbeitsbrett legen. In 0,5-cm-Abständen tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in die Einschnitte der Tomaten stecken und die Fächertomaten nebeneinander in eine beschichtete, feuerfeste Form setzen.

Auf dem Grill bei indirekter Hitze (200 °C) 20–25 Min. grillen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Form vom Grill nehmen und das Pesto über den Tomaten verteilen.