

# BBQ-Tomaten mit Knuspersalbei

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

## Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 25 Min.

Vorbereitungszeit: 4 Min.

12 reife Tomaten

---

150 g Feta

---

1 große Schalotte

---

1 Knoblauchzehe

---

Oregano

---

24 Salbeiblätter

---

4 tbs Bio-Kokosblüten Vinaigrette

---

„Nectar Dream“

---

Meersalz

---

schwarzer Pfeffer

---

1

Die Kappe der Tomaten abschneiden und das Innere aushöhlen.

---

2

Feta in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

---

3

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

---

4

Oregano hacken und mit der Kokosblütenvinaigrette und etwas Meersalz zum Feta geben.

---

Alles gut vermischen und die Tomaten damit füllen.

5

Tomaten in eine Grillform geben und grillen.

6

In der Zwischenzeit die Salbeiblätter mit Kokosöl bestreichen und vorsichtig grillen, bis sie knusprig sind.

7

Die gegrillten Tomaten mit den knusprigen Salbeiblättern garnieren, mit etwas Kokosblütenvinaigrette beträufeln, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

8

**Tipp:**



Als Topping noch ein wenig unserer Tropicali Kokosblütenvinaigrette "Nectar Dream" darüber träufeln und du fühlst dich wie im Urlaub.