

Gegrillte Knoblauch-Tomaten

Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Fleischtomaten, reif
1 Stück/e	Chinesischer Knoblauch, gewürfelt
2 EL	Rapsöl
1 EL	Olivenöl
20 g	Parmesan, grob gerieben
2 Zweig/e	frischer Thymian, abgezogen
	Grobes Meersalz und frisch gemahlener, schwarze Pfeffer



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 6 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen und die Tomaten längs halbieren, die Schnittfläche mit etwas Rapsöl einreiben.
2. Auf dem Seitenkocher oder Herd eine Pfanne mit 1 EL Rapsöl aufheizen und den Knoblauch darin anrösten. Zum Schluss das Olivenöl hinzufügen und runternehmen.
3. Den Grill für direkte Hitze (180°) vorheizen.
4. Die Tomaten auf der Schnittfläche etwa 3-4 Minuten direkt an grillen, danach umdrehen, mit Meersalz und Pfeffer würzen, Öl darüber verteilen und weitere 3 Minuten grillen. Zum Schluss den Thymian und Parmesan drüber streuen.