



Schwierigkeit



Zubereitung: ca. 35 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

Gefüllte Paradeiser mit Hirssesalat und Basilikum

1. Bei den Paradeisern den Deckel abschneiden.
2. Das Kerngehäuse und Fruchtfleisch vorsichtig mit einem kleinen Löffel entfernen und vorerst beiseite stellen.
3. Für den Hirssesalat die Schalotte mit dem Olivenöl glasig anschwitzen, Tomatenmark mitrösten und mit Paradeisersoße aufgießen. Einmal aufkochen, die Hirse einrühren und 10 Min. zugedeckt ziehen lassen.
4. Anschließend die Hirse in einer Schüssel überkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten und dem zuvor ausgehöhlten Kerngehäuse vermengen. Die Paradeiser mit dem Hirssesalat befüllen und den Deckel wieder aufsetzen.

Zusammen mit Schafskäse eine ideale sommerliche Vorspeise.

4 Stk.	Rispenparadeiser, groß
1 Stk.	Schalotte, gewürfelt
2 EL	Olivenöl
1 TL	Tomatenmark
100 ml	Paradeisersoße
150 g	Hirse, gekocht
50 g	Hartkäse, gerieben (z. B. Asmonte)
½	Knoblauchzehe, gehackt Chili
2 cl	Gölles Weißer Balsam Essig
1 Bund	Basilikum, geschnitten Salz