



Mit Vitello Tonnato und Ei gefüllte Tomaten

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Vitello Tonnato à 140g
- 12 mittelgrosse Tomaten
- 4 Ei
- n.b. ein paar Basilikumblätter

Zubereitung

1. Das Ei in eine kleine Pfanne mit kaltem Wasser geben, aufkochen, dann die Hitze auf das Minimum reduzieren und 9 Minuten köcheln lassen.
2. Das Ei dann in Eiswasser geben, um den Kochprozess zu stoppen und das Schälen zu erleichtern.
3. Tomaten waschen, einen Deckel wegschneiden und beiseitestellen.
4. Mit einem kleinen Messer oder einem Teelöffel die Tomaten aushöhlen, indem die Kerne und das Fruchtfleisch entfernt werden.
5. Tomaten salzen und sie auf eine mit Küchenpapier ausgelegte Platte geben, um sie abtropfen zu lassen.
6. Das abgekühlte Ei schälen und in Stücke schneiden.
7. Die Tomaten mit ein paar Scheiben Vitello Tonnato füllen, mit hartgekochtem Ei und frischen Basilikumblättern garnieren.
8. Die beiseitegestellten Deckel auf die Tomaten legen. Servieren oder bis 5 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren.