

# Gefüllte Tomaten und gefüllte Eier

Der Klassiker gefüllt mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen

etwa 42 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

4 EL Pinienkerne  
150 g getrocknete Tomaten in Öl  
18 große Cocktailtomaten  
12 hart gekochte Eier (Größe M)  
300 g Ziegenfrischkäse  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Cocktailtomaten waschen, die Deckel abschneiden und beiseitelegen. Tomaten aushöhlen. Eier halbieren und das Eigelb herauslösen.

## 2 Zubereiten:

Ziegenfrischkäse, Crème fraîche, Pinienkerne und getrocknete Tomaten miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Mischung mit 2 Teelöffeln in die Tomaten füllen und die Deckel aufsetzen. Unter die andere Hälfte das Eigelb mischen und in die Eierhälften füllen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die gefüllten Tomaten und Eier nach Belieben mit Salatblättern oder krauser Petersilie garnieren.