

# 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

Wie bereite ich gefüllte Tomaten und gefüllte Eier zu?:

## 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 Gefüllte Tomaten und gefüllte Eier 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.