



Gegrillter Tomme mit Thymian, Honig und Tomaten

KSW 23.05.2014, Vorspeisen

vorbereitung 10 · **kochen** 12 · **portionen** 4 · **schwierigkeitsgrad** Leicht ·
quelle KSW Rezepte Service

ZUTATEN

1 Ochsenherz-Tomate (Cuore
die bue)

2-3 EL Olivenöl

Salz

4 Tommes

Kastanienhonig

Thymianzweig als Garnitur

ZUBEREITUNG

Die Tomate in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Tomatenscheiben bei hoher Temperatur nur kurz
grillen, damit sie nicht zuviel Flüssigkeit verlieren.

Auf die Teller verteilen mit Öl beträufeln und salzen.

Die Käselaiabchen bei hoher Temperatur grillen. Auf die
gegrillten Tomatenscheiben legen.

Den Käse mit etwas Honig beträufeln und mit einem
Thymianzweig garnieren.