

# Grillrezepte

## Grillfest Grillparty - Basilikum Tomaten

Anzahl: 12 Personen

Gattung: BBQ, Gemüse, Einfach, Gäste, Vegetarisch, Schnell, Vegan,

---

1 kg	Reife Tomaten	1 Essl. Balsamessig
1 Bund	Basilikum	2 Essl. Olivenöl
1	Knoblauchzehe; durchgepresst	Salz, Pfeffer

---

1. Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und fein würfeln. Auf einem Sieb mit 1/2 TL Salz bestreuen. 15 Minuten abtropfen lassen.

2. Basilikum, bis auf einige Blätter, in feine Streifen schneiden. Mit Knoblauch, Essig und Öl unter die Tomaten mischen, mit Pfeffer würzen.

Mit Basilikumblättern garniert zu Röstbrot servieren.

Nährwerte: Fett in g: 2, Kohlenhydrate in g: 2, kcal: 29

Zubereitungszeit 20 Minuten