

# Grillrezepte

## Gegrillte Tomaten In Der Folie

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, BBQ, Vegan, Vegetarisch, Kalorienarm,

---

|       |  |   |
|-------|--|---|
| 500 g | vollreife, aber noch feste<br>-Tomaten | Salz<br>frisch gemahlener schwarzer<br>-Pfeffer |
| 1     | Bund Petersilie                        |   |
| 1     | Bund Basilikum                         | 6 Teel. kalt gepresstes Olivenöl                |
| 2     | Knoblauchzehen                         |   |

---

Die Tomaten waschen, trocknen und vierteln.

Dabei die grünen Stengelansätze herausschneiden.

Je ein Viertel der Tomaten auf ein großes Stück Alufolie geben.

Petersilie und Basilikum abspülen, gut trocknen und zerpfückt dazugeben.

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken und zerdrücken.

Mit Salz und Pfeffer auf die Tomaten verteilen.

Das Olivenöl darüber träufeln und die Folie gut zusammendrücken.

In die Glut legen und 10-15 Minuten garen lassen