




Mini-Tomaten mit Ziegenkäse

 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 8 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	1 EL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	25 g
Ziegenfrischkäse	150 g
Cherrytomaten Mix	350 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne

1. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Butter darin schmelzen. Zwiebeln hinzufügen und mit Honig karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und die Hälfte der Blätter fein hacken. In einer Schüssel Zwiebeln, Basilikum und Ziegenkäse miteinander vermengen.
3. Cherrytomaten waschen und das obere Drittel abschneiden. Tomaten vorsichtig mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Zwiebelmasse einfüllen, Mini-Tomaten auf einem Teller anrichten und mit übrigen Basilikumblättern garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	92 kcal		
Kohlenhydrate	3 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	4 g	Fette	7 g