

# Rezeptidee Nr. 1

## Gefüllte Tomaten mit Petrella



### Zutaten:

12 große Tomaten, 2 Äpfel, 250g feine Fleischwurst, 300g Petrella Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Salatblätter.

### So wird's gemacht:

- Die Tomaten waschen, abtrocknen und einen Deckel abschneiden. Aushöhlen und innen mit Salz und Pfeffer ausstreuen.
- Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und grob raspeln.
- Die Fleischwurst enthäuten, in kleine Würfel schneiden.
- 300g Petrella Schnittlauch in eine Schüssel geben und die Äpfel sowie die Fleischwurst einrühren, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Tomaten füllen und Deckel aufsetzen.
- Auf einer großen Platte zuerst gewaschene, abgetropfte Salatblätter anrichten.
- Darauf dekorativ die gefüllten Tomaten auf die Salatblätter setzen.

