



## Gefüllte Cocktailtomaten

Zutaten für ca. 20 Stück:

20 Cocktailtomaten (300 g)  
1 kleine Knoblauchzehe  
1/2 Bund Basilikum  
150 g Frischkäse  
1 EL Milch  
Salz  
Pfeffer

Cocktailtomaten waschen, einen kleinen Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.  
Knoblauch und Basilikum grob hacken, mit Frischkäse vermengen, mit etwas Milch glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Die ausgehöhlten Cocktailtomaten mit der Frischkäsemasse füllen und in einer kleinen Schale zusammen mit Oliven, Nüssen und anderen Knabbereien anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

**kJ/kcal: 150/36**

**EW: 1,1 g**

**F: 3 g**

**KH: 1 g**

**BE: 0,0**