



Gratinierte Tomaten mit Rosmarin-Walnuss-Pesto



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 403 kcal/1690 kJ
Eiweiß: 29 g Fett: 29,6 g
Kohlenhydrate: 5 g

Zubereitung:

1. Tomaten abspülen, einen Deckel abschneiden und das Innere mit einem kleinen Löffel oder Kugelausstecher entfernen. Tomaten innen mit Küchenpapier trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

2. Mozzarella in Stücke schneiden und in die Tomaten geben. Rosmarinnadeln von den Stielen streifen und hacken. Walnüsse ebenfalls hacken. Rosmarin, Walnüsse und Parmesan mischen und auf den Mozzarella streuen. Mit 1 Esslöffel Olivenöl beträufeln. Unter dem vorgeheizten Grill ca. 5 Minuten gratinieren.

3. Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Olivenöl erhitzen und die Lammkoteletts pro Seite ca. 2 Minuten braten. Zusammen mit den Tomaten anrichten und mit Rosmarin garniert servieren.
Dazu Baguette reichen.

Zutaten für 4 Portionen :

4 große Tomaten
Salz, Pfeffer
150 g Mozzarella
2 Stiele Rosmarin
80 g kalifornische Walnusskerne
2 EL frisch geriebener Parmesan
2 EL Olivenöl
8 Stiel-Lammkoteletts
Rosmarin zum Garnieren