

### Zutaten:

4 Toamten  
1-2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
frischen Basilikum  
100g Schafskäse

### Zubereitung:

Tomaten waschen, abtrocknen, quer halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in einen gelochten Garbehälter setzen. Knoblauchzehen abziehen, ganz fein hacken oder durch Knoblauchpresse geben und auf die Schnittfläche der Tomaten streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum unter fließenden Wasser spülen, die Blättchen fein hacken und auf die Tomatenhälften verteilen. Schafskäse in Stücke schneiden, auf die Tomaten legen und den Garbehälter in den Garraum schieben.

Einstellungen: "Garen Gemüse" 100°C  
Zeit: 3-4 Minuten

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt- Graf**