

Tomaat gevuld met hüttenkäse en tofu

Tomaat gevuld met Hüttenkäse en tofu

Was de tomaten schoon, snijd de topjes eraf.

Hol de tomaten uit en bewaar de vulling van beide tomaten in 2 aparte schaalpjes

Meng de vulling van 1 tomaat met de 2 eetlepels Hüttenkäse en een beetje peper.

Vul 1 tomaat met dit mengsel.

Meng de kerrie en de olijfolie met een beetje peper.

Smeer de tofu in met dit mengsel en laat dir 30 minuten intrekken.

Bak de tofu knapperig in 5 minuten.

Meng de tofu met de vulling van 1 tomaat.

Vul 1 tomaat met dit mengsel

Snijd de basilicum fijn en doe dit over de tomaat.

Zet beide tomaten 7 minuten in de voorverwarmde oven.

Aantal personen: 1

Kcal:

Ingrediënten:

2 tomaten

2 eetlepels hüttenkäse

Peper

2 eetlepels tofu

Thee­lepel kerrie

½ eetlepel oliefolie

Basilicum

Voorverwarmde oven van 170C