

## Tomaten gefüllt – ein erfrischender Naschhappen

Kleinere Tomaten	frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kresse)	Paprika
Frischkäse		Pfeffer
Gorgonzola	Knoblauch	Salz

- Pro Tomate benötigt man je nach Größe 1-2 EL Frischkäse + 1 TL Gorgonzola/Bavaria Blue oder eine andere würzige Sorte
- Es geht natürlich auch ohne diese. Die Käse werden miteinander cremig verrührt – evtl. mit ein bisschen Sahne nachhelfen - und die Masse mit den Gewürzen nach Gusto abgeschmeckt.
- Kühl stellen.
- Tomaten waschen, „köpfen“ + mit einem Löffel aushöhlen
- Die Masse einfüllen, ein bisschen Kräuter-Deko obenauf,

und voilà – fertig ist eine lecker-saftig-fruchtige Nascherei.

### Slow Food

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sicher zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.