Cocktailtomaten, Ricotta, Pinienkerne und Oliven

Zutaten

- 120 g Cocktailtomaten
- 150 g Ricotta
- 50 g Pinienkerne
- 30 g schwarze Oliven
- 2 El. MAGGI Starkes flüssiges Aroma
- 10 g Olivenöl

Zubereitung

1. Die Oberseite der Tomaten aushöhlen und die Kappe behalten.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anbraten.
3. Mischen Sie das MAGGI-Aroma, die zuvor gehackten Oliven, das Olivenöl, die Pinienkerne und den Ricotta. Leicht salzen. Tomaten garnieren.

Nährewerte an

Kohlenhydrate	5.5 G
Energie	176.18 kcal
Fette	14.87 G
Protein	7.01 G

13 Minutes

4 Portionen