# Ei in der Tomate mit fein schmelzendem Vacherousse

## Informations

Personen : **4**

## Zutaten

- 120 g Vacherousse
- 4 große Tomaten
- 4 große Bio-Eier
- 4 dünne Scheiben Räucherspeck
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungschritte

1. Den Grill auf 200 °C vorheizen.
2. Einen Deckel von den Tomaten abschneiden.

3. Mit einem Löffel das Innere aushöhlen und das Fruchtfleisch aufbewahren, um zum Beispiel eine Tomatensauce zuzubereiten.
4. Die Speckscheiben auf dem Plancha-Grill braten.
5. Das Innere der Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten in eine Gratin-Form setzen und große Käsewürfel in die Tomaten legen. Für jede Tomate 1 Ei aufschlagen und hineingleiten lassen. Die Deckel wieder auf die Tomaten setzen.
6. Die Gratin-Form auf den Grill stellen, den Deckel des Grills schließen und 8 bis 9 Minuten backen lassen.
7. Heiß servieren, dazu geröstetes Landbrot servieren.

? **Tipp:** Wenn Sie kleinere Tomaten und Wachteleier verwenden, gelingen leckere Häppchen für einen sommerlichen Aperitif.