

# TOSTADAS DE TOMATE

MILDE VERSION



## ZUTATEN

4 Tostadas (oder kleine Maistortillas)

250 g reife Tomaten, gewürfelt

30 g Lauchzwiebeln (ca. 2 Stück)

1 EL frischer Koriander oder Petersilie

Saft von ½ Limette

Salz & Pfeffer

50 g Queso Fresco oder Feta

1 EL Olivenöl

*Vorspeise für 4 Personen*

## ZUBEREITUNG

Tomaten würfeln und in eine Schüssel geben.

Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden,  
Koriander oder Petersilie hacken und zu den  
Tomaten geben.

Mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer  
abschmecken und 5 Minuten ziehen lassen.

Käse zerkrümeln.

Tomatenmischung auf die Tostadas geben,  
mit Käse bestreuen und sofort servieren,  
damit sie knusprig bleiben.

Tscheggs Ernte

Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at

www.tscheggs-ernte.at