

## Tomatenschiffchen mit Paprika-Pistazien Creme

von JOES CUCINA VERDE



© Bild von JOES CUCINA VERDE - Fudii.online

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. | **Gesamt:** 10 Min.

### Zutaten:

8 Cocktailtomate(n)  
8 Blatt Basilikum  
1 Avocado(s)

### Für die Creme:

4 Paprika, klein  
3 EL Pistazien  
1 EL Olivenöl  
0.5 TL Meersalz

### Ausserdem:

Stabmixer oder Zerkleinerer

### Zubereitung:

Für die **gefüllten Tomaten** zuerst die Cocktailtomaten halbieren und aushöhlen.

Paprika in Stücke schneiden und mit den Pistazien, Olivenöl und Salz zu einer Creme pürieren.

Ein kleines Stück Avocado in die ausgehöhlten Tomaten geben. Basilikumblätter vom Stängel zupfen und je 1 Blatt in die Tomaten stecken und mit etwas **Paprika-Pistazien Creme** befüllen. Guten Appetit!