Gefüllte Fleischtomaten mit Muskatnusscroûtons und Mozzarella

Für 4 Portionen
6 Scheiben Toastbrot, (Vollkorntoast)
120 g Butter
Salz und Pfeffer, aus der Mühle
Muskat, frisch gerieben
2 Kugeln Mozzarella
4 Zweige Rosmarin, frisch, gehackt
6 EL Weissweinessig, ersatzweise Balsamico bianco
8 EL Olivenöl
4 Tomaten

Zubereitung:
Das Toastbrot in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.Die Tomaten waschen, den Deckel abschneiden, am schönsten sieht es mit Stiel aus. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel, besser geht es mit einem Kugelausstecher, herauskratzen. Die Tomaten mit Küchenpapier innen trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in 1 cm grosse Würfel schneiden und mit Rosmarin, Essig, Salz, Pfeffer und zwei Esslöffeln Olivenöl vermischen. 15 Min. marinieren. Nun den gewürfelten Mozzarella in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb abtropfen lassen, mit den Croûtons mischen und in die Tomaten füllen. Wer mag kann die Tomaten in eine Aluschale setzen und im Grill 10-15 Min. bei geringer Hitze garen, bis der Mozzarella etwas geschmolzen ist. Es geht auch im Backofen bei 160°C auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf der zweiten Schiene von unten 15-20 Min. Die Tomaten werden dann mit dem restlichen Olivenöl beträufelt.