Gefüllte Tomaten einmal anders

Gefüllte Tomaten einmal anders: Bei diesem kreativen Rezept besteht die Füllung aus einer Kombination feiner Zutaten, darunter Parmesan, Semmelbrösel und aromatische Kräuter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

4 Stk.	Tomaten
4 EL	Parmesan
4 EL	Semmelbrösel
4 EL	Olivenöl
Nach Belieben	frische Kräuter
1 TL	Kapern
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Schalotte
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Es ist ganz einfach, die gefüllten Tomaten einmal anders zuzubereiten: Zuerst den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Anschließend die Tomaten gründlich waschen, halbieren und Stielansätze entfernen. Die Kerne mit einem Löffel herauskratzen.

2. Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken, in eine Schüssel geben. Knoblauchzehe und Schalotte schälen, ebenfalls fein hacken und in die Schüssel geben. Auch die Kapern fein hacken und zufügen. Zuletzt Semmelbrösel und Parmesan zugeben und alle Zutaten gründlich versmischen. Olivenöl einrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Die Füllung in den Tomatenhälften verteilen und leicht festdrücken. Die Tomaten auf dem Blech verteilen und rund 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen lassen.

Tipp

Zu den gefüllten Tomaten schmecken Kartoffelspalten aus dem Ofen, Pommes frites oder Kartoffelpüree. Auch Rahmgemüse und Salate passen sehr gut dazu.