

Gefüllte Tomaten mit Fungi Pad

Das Rezept für die fleischlosen, gefüllten Tomaten mit Fungi Pad ist rasch zubereitet und schmeckt nicht nur Vegetarier.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
2 Stk.	Tomaten (große)
150 g	Feta
1 Glas	schwarze Oliven
1 Bund	Basilikum
1 Prise	Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Tomaten mit Fungi Pad**, Basilikum waschen, trocken schütteln und fein zerhacken. Die Oliven ohne Stein klein zerschneiden. Den Feta ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
2. Die Fungi Pad Kräuterseitlinge in kleine Würfel schneiden und in einer Bratpfanne kurz rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit den Oliven, Feta und Basilikum vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Von den großen Tomaten den oberen Teil (Deckel) abschneiden. Tomaten aushöhlen, und mit der Fung Pad-Oliven-Basilikum-Mischung füllen und Tomaten-Deckel wieder darauf setzen. In eine feuerfeste Form geben.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze zirka 10-15 Minuten überbacken, anschließend sofort servieren.

Tipp

Zu den gefüllten Tomaten mit Fungi Pad einen frischen Blattsalat servieren. Statt Tomaten kannst du auch Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika usw. füllen.