Gefüllte Tomaten mit Reis

Die gefüllten Tomaten mit Reis nach römischer Art sind eine raffinierte Rezept-Idee. Die gefüllten Tomaten schmecken als Vorspeise, Beilage oder vegetarische Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

8 Stk.	Tomaten (reif, extragroß)
1 Handvoll	Petersilie
1 Handvoll	Minze
2 Stk.	Knoblauchzehe
6 EL	Reis (Superfino, Arborio oder Carnaroli)
3 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Tomaten mit Reis** nach römischer Art die Tomaten gründlich waschen. Mit einem scharfen Messer am oberen Ende einen Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel aushöhlen und in eine Schüssel geben. Eine feuerfeste Form mit Öl fetten und die ausgehöhlten Tomaten in die Form stellen.

2. Tomatenfleisch und Tomatensaft durch eine Flotte Lotte passieren. Die Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. Die Kräuter fein hacken. Jetzt das Tomatenpüree mit Knoblauch, Petersilie, Minze, Reis, Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zirka eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Reis-Masse in die Tomaten füllen und mit dem Deckel bedecken. Im Ofen zirka 45 Minuten backen.

Tipp