Tomaten mit Schafskäse gefüllt aus dem Ofen

Klein, aber fein sind die Tomaten mit Schafskäse gefüllt aus dem Ofen. Das Rezept hierfür ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

8 Stk.	Tomaten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (für die Auflaufform)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Oregano
0.5 Bündel	Petersilie
150 g	Schafskäse
4 EL	Magertopfen
1 Stk.	Ei
2 TL	Paniermehl
1 TL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für Tomaten mit Schafskäse gefüllt aus dem Ofen zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen. Von den Tomaten das obere Stück (mit dem Stielansatz) wie einen Deckel abschneiden.

2. Die Tomaten vorsichtig aushöhlen und das Innere mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr klein würfeln. Thymian, Oregano und Petersilie waschen, Blätter

abzupfen und fein hacken.

3. Schafskäse zerdrücken und mit Magertopfen, Ei, Paniermehl, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Oregano und Petersilie vermengen, bis eine glatte Creme entsteht.

4. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Topfenmasse in die Tomaten füllen und diese mit ihrem "Deckel" in die Auflaufform setzen. Mit Öl beträufeln und auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 15-20 Minuten durchgaren lassen.

5. Aus dem Ofen nehmen, kurz etwas abkühlen lassen und - nach Geschmack - noch heiß oder lauwarm servieren.

Tipp

Die Tomaten mit Schafskäse gefüllt aus dem Ofen eignen sich nicht nur als vegetarische Beilage zu Gegrilltem, sondern auch als Vorspeise oder Bestandteil eines gemischten Salats.