

Rezept

Gefüllte Tomaten aus dem Ofen

Ein Rezept von Gefüllte Tomaten aus dem Ofen, am 21.03.2023

Zutaten

400 g Kartoffeln	Salz
2 große Fleischtomaten (600 g)	Pfeffer
125 g Mozzarella	15 g entsteinte schwarze Oliven
1 TL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 398 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In wenig Salzwasser gar kochen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und die Früchte vorsichtig mit einem Teelöffel aushöhlen. Die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Aus der Mitte der Mozzarella-Kugel 2 Scheiben herausschneiden, den restlichen Mozzarella würfeln und unter die Kartoffeln mischen. Die Oliven fein hacken und ebenfalls untermischen.
3. Die Kartoffelmasse in die Tomaten füllen. Eine feuerfeste Form mit Olivenöl auspinseln und die Tomaten hineinsetzen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen. Dann die Mozzarella-Scheiben als »Deckel« auf die Tomaten setzen und 3-5 Min. grillen, bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist.