Rezept

Gefüllte Tomaten mit Camembert

Ein Rezept von Gefüllte Tomaten mit Camembert, am 26.04.2024

Zutaten

4	Fleischtomaten (à 350-400 g)
250 g	Couscous
	Salz
	1/2 Bund Petersilie
	Pfeffer
	Öl für die Form
500 ml	Gemüsebrühe
300 g	TK-Erbsen
200 g	Camembert
100 g	Crème fraîche
2 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Tomaten waschen und einen Deckel abschneiden, das Fruchtfleisch herauslösen und hacken. Die Tomaten mit der Öffnung nach unten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Gemüsebrühe aufkochen.

2. Den Couscous mit der kochenden Brühe übergießen und in eine geölte Gratinform geben. Tomatenfleisch unterheben. Im Ofen (Mitte) 10 Min. vorgaren.

3. Die Erbsen in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren, dann abschrecken. Camembert klein würfeln. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und hacken. Erbsen, Käsewürfel und gehackte Petersilie mit der Crème fraîche mischen, salzen und pfeffern. In die Tomaten füllen, mit Öl beträufeln. Tomaten mit Deckel auf den Couscous setzen, im Ofen 10 Min. backen.