Rezept

Gefüllte Tomaten mit Feta & Oliven

Ein Rezept von Gefüllte Tomaten mit Feta & Oliven, am 26.04.2024

Zutaten

8	Fleischtomaten (à 120 - 150 g)
80 g	schwarze Oliven
1	Zwiebel
3 EL	Öl
50 g	grob gehackte blanchierte Mandeln
1/2 Bund	gehackter Thymian
	Pfeffer aus der Mühle
125-250 ml	Brühe
2 Scheiben	Vollkorntoast
150 g	Schafskäse (Feta)
2-3	Knoblauchzehen
400 g	Rinderhack
1 Bund	gehackte glatte Petersilie
	Salz
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, einen Deckel abschneiden und aushöhlen. Umgedreht auf Küchenpapier abtropfen lassen. Brot rösten. Brot, Oliven und Schafskäse klein würfeln. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

---

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Zwiebel im Öl weich schmoren. Knoblauch 1 Min. mitschmoren. Rinderhack zugeben und krümelig braten. Brot, Oliven, Schafskäse, Mandeln und Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Tomaten füllen. Die Deckel auflegen. Tomaten in eine gefettete Auflaufform setzen, Brühe angießen. Zugedeckt im Ofen 15-20 Min. backen.