

Rezept

Gefüllte Tomaten mit Mozzarella

Ein Rezept von Gefüllte Tomaten mit Mozzarella, am 24.02.2024

Zutaten

8 große Tomaten (ca. 150 g)	Salz
Pfeffer	150 g Zucchini
100 g TK-Erbsen	2 dünne Frühlingszwiebeln
1 TL getrockneter Thymian	2 EL Olivenöl + Öl für die Form
75 g Baguette oder Ciabatta	125 g Mozzarella
1/2 Bund Basilikum	1 Ei (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. + 15-18 MIN. BACKEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, einen Deckel abschneiden, das Innere vorsichtig herauslösen. Tomaten innen salzen und pfeffern. Zucchini waschen, putzen und 1/2 cm klein würfeln. Erbsen antauen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zucchini, Frühlingszwiebeln, Erbsen und Thymian im Öl 2-3 Min. dünsten. Gemüse vom Herd nehmen, salzen und pfeffern.
3. Inzwischen das Brot in 1/2 cm kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln. Basilikumblätter abzupfen, abreiben und hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Ei vermischen, salzen und pfeffern. Die Füllung in die Tomaten füllen, Tomatendeckel daraufsetzen. Die gefüllten Tomaten nebeneinander in eine geölte Form setzen und im Backofen (Mitte) 15-18 Min. garen.