

Rezept

# Gratinierte Tomaten mit Spinat-Ricotta-Füllung

Ein Rezept von Gratinierte Tomaten mit Spinat-Ricotta-Füllung, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Tomaten	<b>300 g</b> Spinat
Salz	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	1/2 Bund Basilikum
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>100 g</b> Ricotta	<b>1</b> Ei
geriebene Muskatnuss	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 278 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, einen Deckel abschneiden und die Früchte mit einem kleinen Löffel aushöhlen.

---

2. Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen, mit etwas Salz in einen großen Topf geben, zudecken und bei guter Hitze in 2 Min. zusammenfallen lassen. Den Spinat in einem Sieb abtropfen, leicht ausdrücken und grob hacken.

---

3. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Knoblauch schälen und hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Das Basilikum waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Die Pinienkerne hacken.

---

4. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch darin kurz anbraten. Die Frühlingszwiebeln dazugeben, leicht salzen und kurz unter Rühren andünsten.

---

5. Spinat, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Basilikum, Pinienkerne, Ricotta und Ei vermischen. Die Füllung mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

---

6. Die Spinatmasse in die Tomaten füllen, die Tomatendeckel aufsetzen. Die gefüllten Tomaten in eine kleine ofenfeste Form setzen und im heißen Ofen (Mitte) 20 Min. backen.