





Gefüllte Tomaten aus dem Backofen

Überbackene Tomaten mit Reisfüllung

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform oder:

**Für das Kuchen- und
Auflaufblech (36 x 25 cm):**
Fett

Zutaten:

50 g Langkornreis
Salz
etwa 2 kg Fleischtomaten (8 Stück)
frisch gemahlener Pfeffer
1 Zwiebel
300 g Champignons
20 g Butter
1 Bund Basilikum
1 Bund Schnittlauch
200 g Gouda am Stück
1 TL gekörnte Brühe
150 g Dr. Oetker Crème légère

1 Vorbereiten:

Auflaufform oder -blech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Zubereiten:

Den Reis etwa 15 Min. in Salzwasser kochen und anschließend abtropfen lassen. Tomaten waschen und die Deckel abschneiden. Das Innere der Tomaten mit einem Esslöffel vorsichtig herauslösen. Die Tomaten innen mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Pilze putzen und in Würfel schneiden.

3 Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel mit den Champignons etwa 3 Min. darin andünsten und anschließend abkühlen lassen.

4 Basilikum und Schnittlauch abspülen, trocken tupfen. Von dem Basilikum die Blättchen abzupfen und hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Käse und die Deckel der Tomaten in Würfel schneiden. Das Innere der Tomaten pürieren, mit Brühe und Crème légère verrühren und in die Auflaufform geben.

- 5 Kräuter, Reis, Tomatenwürfel und Käse unter die Champignons mischen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und die Tomaten damit füllen. Die Tomaten in die Form setzen und diese auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Tomaten als Beilage servieren, reicht ein Rezept für 8 Portionen.