



Vorspeise oder Hauptgang

Gefüllte Tomaten mit Hackfleisch

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4	Tomaten (wenn möglich Fleischtomaten)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 EL	Olivenöl
400 gr	Hackfleisch (es darf gemischtes sein)
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Basilikum
1 TL	Senf (scharf)
1 EL	Paniermehl
1 Stück	Ei
2 EL	Crème fraîche
1 EL	Butter (1)
	Butter (2) für die Gratinform
50 gr	Greyerzer, gerieben
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backofen	auf 180 Grad vorheizen
Tomaten	Die Tomaten waschen und am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Die Tomaten und den Deckel mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Das ausgestochene Fruchtfleisch und das Fleisch der Deckel würfeln.
Frühlingszwiebeln	Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und hacken.
Bratpfanne	Das Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch darin braten und wenden bis es «krümelig» wird. Die Frühlingszwiebeln und die Tomatenwürfel dazugeben und zirka 5 Minuten mitdünsten. Köcheln lassen bis der Tomatensaft etwas eingekocht ist. – Vom Herd nehmen (aber in der Pfanne belassen).
Basilikum, Peterli	Die Kräuter waschen, trocknen und fein schneiden. Alles zum Fleisch geben.
Senf, Paniermehl, Ei sowie Crème fraîche	Senf, Paniermehl, Ei sowie Crème fraîche dem Fleisch in der Bratpfanne beifügen und alles gut vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen.
Fleischtomaten (ausgehöhlt)	Die ausgehöhlten Fleischtomaten (mit Öffnung nach oben) in eine gebutterte Gratinform stellen. Mit der Fleischmischung füllen.
Greyerzer, gerieben	Der Käse gleichmässig auf die Tomaten geben und je ein Butterstückchen darauf setzen. Im Backofen zirka 25 Minuten auf oberster Rille garen.

Tipp: Es können dem Fleisch auch 2 – 3 Sardellenfilets beigegeben werden. Als Vorspeise würden 300 gr Hackfleisch genügen. Übrige Zutatenmengen belassen.