



Beilage, Vorspeise oder Hauptgang

# Tomaten gefüllt mit Ei

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

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

4 Stück	Fleischtomaten
150 gr	Schinken gekocht
4 Stück	Eier, gross
	Parmesan
	Oregano
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Butterflöckli
1 Tasse	Gemüse- (oder Fleisch-) Bouillon

## Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Tomaten	Einen Deckel von den Tomaten ausschneiden und das Fleisch mit einem Kaffeelöffel herausholen. Das Tomatenfleisch kann im Kühlschrank für ein anderes Gericht aufbewahrt werden, wird nicht mehr benötigt.
Gratinform, Butter	Den Boden der Gratinform ausbuttern. Die ausgehöhlten Tomaten hineinstellen.
Salz, Pfeffer, Oregano	Die ausgehöhlten Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
Schinken	Den Schinken in kleine Würfel schneiden und gleichmässig in die Tomaten füllen.
Eier, Parmesan	In jede Tomate ein komplettes Ei füllen und anschliessend kräftig mit Parmesan überstreuen.
Butterflöckli	Jeder Tomaten mit einem Butterflöckli versehen. Die Bouillon in das Gratingeschirr giessen. Im vorgeheizten Backofen, auf der mittleren Rille, während rund 30 Minuten backen.