

Monatsrezept März

Gefüllte Tomaten mit Hackfleisch

Zutaten:

4 Fleischtomaten
300g Hackfleisch
250g Mozzarella gerieben
1dl Gemüsebouillon
3TL Crème fraîche
Salz und Pfeffer
Basilikum
Chilipulver



Und so gelingt das Rezept hervorragend:

1. Die Tomaten waschen, den Deckel abschneiden und vorsichtig aushöhlen. Dabei das herausgenommene Tomatenfleisch in einer Pfanne sammeln.
2. Die ausgehöhlten Tomaten in einer Gratinform nebeneinander setzen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.
3. Das Hackfleisch mit 150g geriebenen Mozzarella vermengen und in die Tomaten füllen.
4. Etwa 50g Mozzarella über den Tomaten verteilen.
5. Die Tomaten werden nun im Ofen bei 200°C Umluft für ca 30 Minuten gebacken.
6. Das zurückgehaltene Fleisch der Tomaten wird püriert und aufgekocht. Mit Bouillon, Basilikum und Chilipulver kann es nach Gusto gewürzt werden.
7. Den restlichen Mozzarella ebenfalls in die Sauce rühren.
8. Zum Schluss die Crème fraîche unterrühren und nochmals kurz aufkochen.

Die gefüllten Tomaten passen sehr gut zu Reis, worauf man die Sauce servieren kann.

EN GUETE!