



Gefüllte Tomaten mit Hackfleisch

aus Bruno's Küche

Zubereiten: 15min

Kochen / Backen: 45min

Auf dem Tisch in: 1h

Zutaten für 2 Personen

Gratinform

Butter für die Form

4 mittlere Tomaten

150 g Hackfleisch

40 g Gruyère AOP, in Scheiben

Bratbutter

½ Zwiebel, gehackt

½ Bund Peterli, gehackt

0,5 dl Weisswein oder Bouillon

Pfeffer, Salz



Und so wird's gemacht

Form ausbuttern. Von den Tomaten einen Deckel wegschneiden. Mit einem Pariser- oder Teelöffel aushöhlen. Tomaten in die Form stellen, Tomateninneres beiseitestellen.

Füllung: Fleisch anbraten, Hitze zurückstellen. Zwiebel und Peterli mitdünsten. Mit Weisswein oder Bouillon ablöschen, beiseitegestelltes Tomateninneres beigeben, würzen. Halb zugedeckt 15 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/3. Umluft 160°C).

Füllung in die Tomaten verteilen, Käse in passende Stücke schneiden, darauflegen. Tomaten mit den Tomaten-Deckeln decken.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 30 Minuten gratinieren.



Meine Anmerkungen: