AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Sommer	Italien

MIT PECORINO GEFÜLLTE TOMATEN



Rezept: Der Silberlöffel. Edel Germany 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Portionenfondue all'italiana: Milder und gereifter Pecorino geben der Füllung der Pomodori Ripieno al Romano eine attraktive Konsistenz. (+30 Min. abtropfen, +20 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8	Tomaten, mittelgrosse	100 g	Pecorino, reifer, gerieben
3 EL	Olivenöl		
200 g	Pecorino, milder, zerbröselter	1 Pr	Oregano
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden. Die Kerne und etwas Fruchtfleisch aus den Tomaten schaben, die Schale aber nicht verletzen.
2. Die Tomaten auf der Innenseite salzen und kopfüber 30 Min. auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl einstreichen. In einer Schüssel die beiden Käsesorten, das Olivenöl, den Oregano mit dem Pfeffer verrühren. Bei Bedarf noch etwas Salz beifügen.
4. Die Masse in die Tomaten füllen und in die Form setzen. 20 Min. backen.
5. Warm servieren.