AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Frankreich

TOMATEN MIT HACKFLEISCH



Rezept: Manu Feildel. Bon appétit. Dorling Kindersley 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Im Backofen vereinen sich das Hackfleisch und die Tomaten besonders innig. Dazu passt ein knuspriges Brot.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8	Reife Tomaten	250 g	Hackfleisch, Schwein
1 EL	Meersalz	1	Ei
3 EL	Olivenöl	8 EL	Glattblättrige Petersilie
0.5	Zwiebel, fein gehackte	50 g	Weissbrot, fein zerzupft
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt	1 Pr	Muskatnuss
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Vom unteren Ende der Tomate eine dünne Scheibe abschneiden, damit sie aufrecht stehen bleiben. Oben einen Deckel abschneiden. Mit einem Teelöffel die Samen aus den Tomaten kratzen. Das Innere der Tomate mit Salz bestreuen und mit der offenen Seite nach unten 15 Min. auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit in einem Topf Olivenöl bei niedriger Temperatur erhitzen. Zwiebel, später Knoblauch hineingeben und unter gelegentlichem Rühren glasig dünsten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
3. Das Hackfleisch mit Ei, gehackter Petersilie, Weissbrot und der abgekühlten Zwiebelmischung in eine grosse Schüssel füllen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. Mit (gewaschenen) Händen gründlich verkneten.
4. Tomaten aufrecht in eine Auflaufform stellen. Füllung auf die Tomaten verteilen und die Deckel auflegen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und 30 Min. im Ofen goldbraun backen.