

Gefüllte Tomaten auf Kräuterreis bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 große Tomaten, frischgemahlenen Pfeffer, 25 gr Butter, 1 große Zwiebel, 250 gr Schweinemett, 60 gr grob geriebenen Gouda, Paprikapulver, geriebene Muskatnuß, 1 Esslöffel Speisestärke, 250 gr Sahne, Reis, 50 gr gemischte gehackte Kräuter, Margarine für die Form.

Die Vorbereitungen:

Die Tomaten gut waschen, einen Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Tomaten aushöhlen und innen salzen und pfeffern, das Innere der Tomaten zu den Würfeln geben.

Die Zwiebel schälen und hacken.

Die Zubereitung:

Das Fett in einer großen Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, das Schweinemett dazugeben und kurz durchbraten.

Zuletzt den Käse und die Gewürze dazugeben und abschmecken.

Das zurückbehaltene Fruchtfleisch pürieren, mit Sahne und Speisestärke verrühren, salzen.

Die Fleischmasse in die ausgehöhlten Tomaten füllen und die Sahne-Tomaten-Masse darübergießen.

In eine gefettete Auflaufform setzen und in der auf 200 Grad vorgeheizten Röhre ca.30 Min. garen.

Inzwischen den Reis nach Packungsanweisung zubereiten, dann die Kräuter und etwas Butter darunter mischen und den Reis auf einer großen Platte anrichten.

Die Tomaten darauf setzen und mit frischen Kräutern bestreut servieren.