

Gefüllte Tomaten aus dem Backofen

Gefüllte Tomaten sind ein Hingucker und können in unzähligen Varianten befüllt werden.

Diese gefüllten Tomaten werden mit Rinderhack, Reis, Oregano und Basilikum gebacken. Sie werden Euch sicher gefallen. Ganz zu schweigen davon, dass sie eine großartige Möglichkeit sind, diese Unmengen von Gartentomaten zu essen!

Zutaten

- 4 große Fleischtomaten oder Ochsenherztomaten
- 200 g Rinderhack
- 50 g geriebener Gouda
- 100 g Langkornreis
- 1/4 Bund Oregano
- 1/4 Bund Basilikum
- 1 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Gemüsebrühe
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die Fleischtomaten abwaschen, dann den Deckel abschneiden und aushöhlen. Den Deckel und das Innere würfeln. Das Basilikum und das Oregano abbrausen, abtropfen lassen, die Blätter abzupfen und kleinhacken.
- Den Reis nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zubereiten.
- Das Rinderhack in einer Pfanne mit dem erhitztem Öl für etwa 5 Minuten anbraten dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter untermengen. Die Tomatenwürfel und das Tomatenmark ebenfalls untermengen.
- Den Reis durch ein Sieb gießen und ebenfalls unter die Rinderhackmischung mengen, dann in die Tomaten füllen, Gouda obenauf streuen und selbige in eine Auflaufform setzen und mit der Gemüsebrühe angießen.
- Die Tomaten im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen für 15-20 Minuten garen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gefüllte-tomaten-backofen/>