



secondo piatto - ø 27 cm - no. 4793/147

GEFÜLLTE OCHSENHERZ-TOMATEN

Zutaten für 6 Stück:

6 Tomaten (ca. 500 g),
25 g schwarze Oliven
(ohne Stein), 1 Knoblauchzehe,
1/2 Bund Basilikum,
25 g kernige Haferflocken,
30 g geriebener Parmesan,
2 EL Olivenöl, Salz,
Pfeffer, 1 EL Blütenhonig,
Fett für die Auflaufform

Zubereitung:

Tomaten waschen, putzen, kleine Deckel abschneiden und Früchte aushöhlen.

Tomatendeckel und Inneres in feine Stücke schneiden. Oliven würfeln. Knoblauch schälen und durchpressen. Basilikum abspülen, trocken tupfen und fein schneiden. Haferflocken in einer Pfanne in Fett rösten.

Haferflocken mit Tomatenstücken, Oliven, Knoblauch, Basilikum, Parmesan, Öl, Salz und Pfeffer mischen.

Füllung in die ausgehöhlten Tomaten verteilen. Mit Honig beträufeln und Tomaten in eine gefettete Grande-Form setzen. Im heißen Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 15-20 Minuten backen.

Dazu passt Ciabatta oder Baguette.