

## Tomaten mit Frischkäse-Kartoffelfüllung

Als Vorspeise, Zwischengericht oder Hauptgang

Zutaten für ca. 3-6 Portionen, je nach Verwendung:

6	Strauchtomaten
1	rote Paprikaschote
1	mehlige Kartoffel (ca. 200 g/mittelgroß)
je 80 g	Ricotta und Frischkäse
	Olivenöl
2 Handvoll	Kräuter (Petersilie, Basilikum, Zitronenmelisse)
1 El	Kerne z. B. Pinienkerne
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
50 g	Hartkäse, fein gerieben

### Vorbereitung:

- Kartoffel kochen.
- Petersilien-, Zitronenmelissen- und Basilikumblätter abzupfen. Mit einem guten Schuss Olivenöl, den Kernen und einer Prise Salz im Universalmixer eine cremige Kräuterpaste herstellen.
- Tomaten abziehen: Haut unten mit kleinen Schnitten kreuzförmig einritzen, den Stielansatz kreisförmig ausschneiden. Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren bis sich Risse in der Haut zeigen (die Tomaten sollen fest bleiben – nicht garen), herausheben und sofort in kaltem Wasser abkühlen. Die Haut abziehen, einen „Deckel“ abschneiden und die Kerne/Fruchtfleisch entfernen (aufbewahren).

### Zubereitung:

1. Paprika putzen und klein schneiden.  
Mit Salz, Cayennepfeffer und den Tomatenkernen/Fruchtfleisch gut weich köcheln.  
Mit einem guten Schuss Olivenöl mixen und durch ein feines Sieb passieren.
2. Backofen auf 190 °C (Heißluft) vorheizen.
3. Kartoffel schälen und zweimal durch eine Presse drücken.  
Mit Topfen/Frischkäse und 1-2 El Kräuterpaste vermischen, würzen.
4. Tomaten leicht salzen und pfeffern.  
Kartoffel-Topfenmasse einfüllen, mit etwas Hartkäse bestreuen. „Deckel“ wieder locker auflegen.
5. Eine feuerfeste Form mit Olivenöl beträufeln.  
Tomaten hineinsetzen und mit geriebenem Hartkäse bestreuen.
6. Im heißen Backofen etwa 12-15 Minuten backen. Die Tomaten sollen nicht zerfallen.
7. Überbackene Tomaten mit Paprikasauce und der übrigen Kräuterpaste (mit Olivenöl etwas „verdünnen“) anrichten.