

Tomaten mit Frischkäse-Kartoffelfüllung

Als Vorspeise, Zwischengericht oder Hauptgang

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

6 Strauchtomaten
1 rote Paprikaschote
1 mittelgroße mehligte Kartoffel
80 g Ricotta
80 g Frischkäse
2 + 2 + 1 El Olivenöl
2 Handvoll Kräuter z.B. Petersilie, Basilikum, Zitronenmelisse ...
1 El Kerne z.B. Pinienkerne, Cashewkerne ...
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
50 g fein geriebenen Hartkäse z.B. Grana Padano

Vorbereitung:

Kartoffel kochen.

Kräuterblätter abzupfen – mit Olivenöl, Kernen und einer Prise Salz im Universalmixer eine cremige Kräuterpaste herstellen.

Tomaten häuten: 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 und 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 Olivenöl mixen und durch ein feines Sieb passieren.
2. Backofen auf 190 ° C (Heißluft) vorheizen.
3. Gegarte Kartoffel schälen und zweimal durch eine Presse drücken.
Mit Ricotta, Frischkäse und 1-2 El Kräuterpaste vermischen, würzen.
4. Vorbereite Tomaten innen salzen und pfeffern – Kartoffel-Topfenmasse einfüllen, mit etwas Käse bestreuen – „Deckel“ wieder locker auflegen.
5. Eine feuerfeste Form mit Olivenöl beträufeln.
Tomaten hineinsetzen und mit Käse 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.