

Gefüllte Tomaten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ **Stunde**
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Fleischtomaten à ~ 200g	St.	8	12
Tafelspitz oder Rinderhack	g	400	600
Zwiebeln	g	100	150
Reis	g	120	180
Senf	TL	2	3
Öl	TL	4	6
je 1 Bund Petersilie und Basilikum, je 3 Zweige Thymian und Rosmarin			
Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Reis in Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen.
2. Tomaten Deckel abschneiden, aushöhlen. Das Innere aufheben und abtropfen lassen.
3. Ausgehöhlte Tomaten salzen, pfeffern und umgekehrt abtropfen lassen.
4. Zwiebeln, Rosmarin, Petersilie und Basilikum hacken. Voneinander getrennt aufbewahren

5. Thymianblätter abzupfen.
6. Tafelspitz von Sehnen und Fett befreien. In größere Brocken schneiden und durch den Fleischwolf drehen.

ZUBEREITUNG:

1. Durchgedrehtes Fleisch mit Reis , Senf, Thymian, und der Hälfte von Petersilie und Basilikum mischen. Kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Tomaten damit füllen und zudecken.
3. Zwiebeln im Öl glasig dünsten zusammen mit dem Rosmarin. Tomateninneres zugeben und kurz mitdünsten.
4. Tomaten zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten schmoren.
5. Tomaten herausnehmen. Fond pürieren. Die andere Hälfte der Petersilie und des Basilikums beifügen. Abschmecken. Tomaten wieder zugeben.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Kartoffeln, Baguette