



GEFÜLLTE TOMATEN

Zutaten:

6 große Fleischtomaten, 2 EL Butterschmalz, 2 Zwiebeln, 3 EL Kräuter,
1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Paprika, 12 dag Käse, 2 EL Oliven,
1/8 l Schlagobers, 2 EL Vollweizenmehl, 1/4 l Suppe, 5 dag geriebener Käse

Zubereitung:

- Tomaten waschen, Deckel abschneiden und aushöhlen
- feingewürfelte Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen, 1/3 des Tomatenfleisches dazugeben, würzen, dünsten lassen
- Käse klein würfeln, Oliven entkernen und klein schneiden, dazugeben
- mit Mehl stauben und Schlagobers einrühren
- in die Tomaten füllen, mit geriebenem Käse bestreuen
- Tomaten in eine befettete Auflaufform geben, mit Suppe aufgießen, bei 220° C ca. 20 min backen

