

Gefüllte Tomaten mit Ricotta und Basilikum

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

4 Personen

Dauer:

45 Minuten

Garzeit:

30 Minuten

Kategorie:

Gemüse

Herkunft:

Mirjam

Zutaten

- 2 rote Zwiebeln
- 4 große Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- 6 EL Olivenöl
- 2 Eier (Größe M)
- 250 g Ricotta
- 70 g Parmesan (gerieben)
- schwarzer Pfeffer (grob) oder Piment d'Espelette
- 1/2 Bund Basilikum

Anleitung

Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Tomaten waschen, abtrocknen und den Blütenansatz samt einem kleinen Deckel abschneiden. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Nun die Tomaten aushöhlen und das Innere grob zerkleinern. Knoblauchzehen nicht schälen, nur andrücken.

Knoblauchzehen, Zwiebelspalten, Tomateninneres, etwas Salz und 3 EL Olivenöl gut vermengen. Diese Mischung zum Vorgaren in eine ofenfeste Form geben und auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen. Die ausgehöhlten Tomatenhälften mit Salz bestreuen. Die Eier trennen. Eigelbe zusammen mit Ricotta, Parmesan und dem restlichen Olivenöl (3 EL) verrühren, dann mit Salz und grobem Pfeffer (oder Piment d'Espelette) würzen. Danach die Eiweiße steif schlagen, unter die Ricottamasse heben und diese vorsichtig in die Tomatenhälften füllen.

Die Tomaten-Zwiebel-Mischung aus dem Ofen nehmen. Die gefüllten Tomaten auf die Tomaten-Zwiebel-Mischung setzen. Anschließend alles für circa 30 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Wenn die Tomaten aus dem Ofen kommen, noch etwa 15 Minuten ruhen lassen. Basilikumblätter grob zerpfeifen, die gefüllten Tomaten damit bestreuen und lauwarm genießen.

Bilder





Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Mirjam, aus dem [SZ-Magazin](#)

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gefuelle_tomaten_mit_ricotta_und_basilikum/index

Last update: **2024/08/24 21:55**

