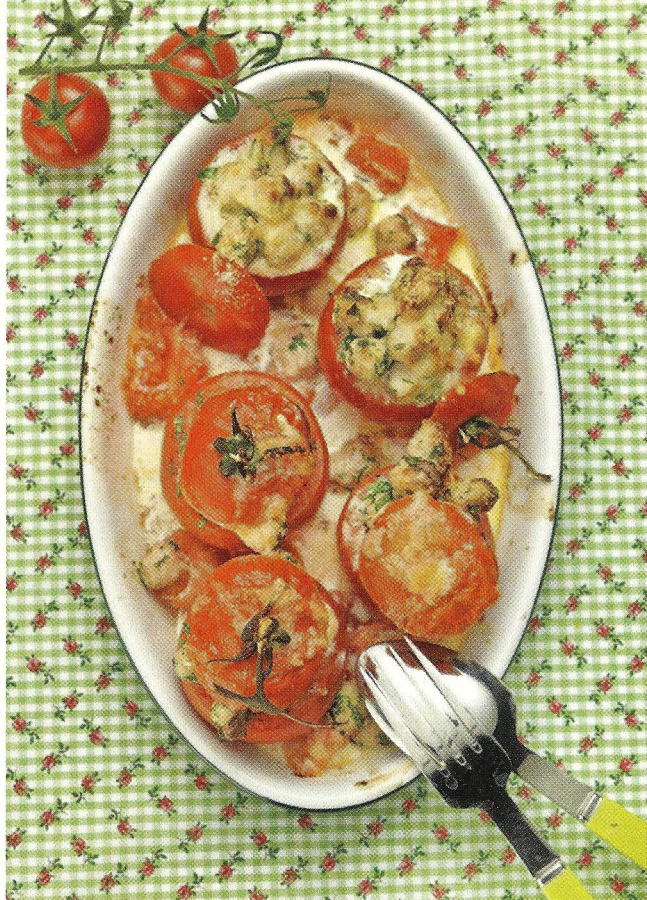




Kügeli-Tomaten

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Gratinieren: ca. 30 Minuten

Butter für die Form

8 Tomaten, ca. 1 kg

1 TL Salz

Pfeffer

Füllung:

400 g Brätkügel

2 Knoblauchzehen, gepresst

je 2 EL Oregano, Basilikum und Petersilie, fein gehackt

1 dl Rahm

2 EL Paniermehl

50 g Gruyère AOC, gerieben

einige Butterflocken

1 Deckel der Tomaten wegschneiden. Tomaten mit einem Teelöffel aushöhlen und in die ausgebutterte Form stellen. Tomaten-Inneres neben die Form geben, beides würzen.

2 Füllung: Brätkügel, Knoblauch und Kräuter mischen, in die Tomaten füllen, Rest daneben verteilen. Rahm darüber träufeln, Paniermehl und Gruyère darüber streuen. Deckel aufsetzen, Butterflocken daraufgeben. Tomaten in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten gratinieren.

INFO

■ Dazu passen Reis, Nudeln oder Kartoffeln.