

POMODORI RIPIENI FRITTI

Gefüllte Tomaten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit

Kochzeit: 40 Minuten

Für 6 Personen

- 12 Eiertomaten, vorzugsweise San Marzano
- 3 EL Olivenöl
- Salz

Die Tomaten halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauslösen. Die Tomatenhälften salzen und mit der Schnittseite nach unten auf Küchenpapier 30 Minuten ziehen und abtropfen lassen.

Füllung

- 300 g frische weiße Semmelbrösel
- 50 g frisch geriebener Pecorino oder Caciocavallo
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 3 EL frisch gehackte, glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer

Für die Füllung Semmelbrösel, Käse, Knoblauch und Petersilie in einer Schüssel mischen. Salzen und pfeffern. Mit etwas Wasser binden. Die Tomaten mit dieser Mischung füllen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin bei niedriger Hitze 30 Minuten braten, bis sie durchgegart sind. Aus der Pfanne nehmen und sofort oder zimmerwarm servieren.