

Gefüllte Tomaten

Zutaten:

8 Tomaten

Füllung:

400 g Hackfleisch

1 Zwiebel

Petersilie

Schnittlauch

1 El Fett

Pfeffer

Paprika

1 El Mehl

etwas Bouillon

- Tomaten waschen, Deckel abschneiden und mit einem Kaffeelöffel das Mark herauslösen
- Hackfleisch mit der klein geschnittenen Zwiebel und den Kräutern in heissem Fett andämpfen, mit Pfeffer und Paprika würzen
- Mehl dazugeben und mit Bouillon und dem herausgelösten Tomatenmark weiter dämpfen
- Masse in die Tomaten füllen
- Gefüllte Tomaten in eine gefettete Gratinform geben und bei etwa 200 Grad 15 bis 20 Minuten überbacken

Tipp:

Die Tomaten mit gedämpften Pilzen, Risotto und Brätmasse füllen

Rezept von Esther Engimann, Wichtrach

BeO-Kochtipps

Montag bis Freitag

ab 10:30 Uhr

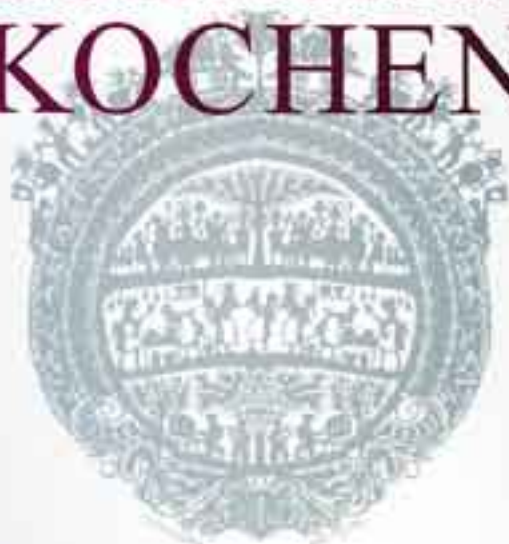
Berner Landfrauen kochen

ISBN: 3-905694-01-8

EAN: 9783905694017

Aus dem Buch:

BERNER LANDFRAUEN KOCHEN



88.8
Megahertz

Radio BeO
www.radiobeo.ch