

Kochen

Mira Maurer

Montag, den 16.08.2021

Gefüllte Ochsenerztomaten mit Kartoffeln und Hackfleisch

Für 4 Personen

Zutaten

Für die gefüllten Tomaten

- 4 Ochsenerztomaten
- 1 Zwiebel, rot
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Stiel Thymian
- 1 Stiel Majoran
- 2 EL Rapsöl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Tomatenmark
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Paprikapulver
- 50 ml Wasser, ca.
- 2 Kugeln Büffel-Mozzarella

Für den Salat

- 250 g Rucola
- 10 Oliven, Kalamata
- 2 EL Pinienkerne
- 3 EL Balsamessig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 4 Stiele Basilikum



Zubereitung

1. **Tomaten abbrausen** und trockenreiben. Das obere Drittel abschneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, abbrausen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Majoran und Thymianblättchen fein schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
3. Tomatenfruchtfleisch, Kartoffeln und Kräuter zugeben. Mit dem Wasser ablöschen
4. Inzwischen Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die ausgehöhlten Tomaten in eine Auflaufform setzen. Tomateninneres mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Tomaten mit der Hackmasse füllen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.
6. Mozzarella zerzupfen. Nach 15 Minuten den Mozzarella auf den Tomaten verteilen und den Tomatendeckel darauf setzen. Alles weitere ca. 15 Minuten backen.
7. **In der Zwischenzeit den Rucola** putzen, dabei die groben Stiele entfernen. Rucola abbrausen und trockenschütteln. Oliven halbieren und in Streifen schneiden.
8. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
9. Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren. Rucola und Oliven mit dem Dressing mischen.
10. Tomaten aus dem Ofen nehmen. Basilikumblätter grob zerzupfen Salat mit Pinienkernen und Basilikum bestreuen und mit den Tomaten servieren.