

Zutaten

- 8 Tomaten
- 1 Zuchini, grob gerieben
- 4 rote Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und fein gewürfelt
- 12-16 TL Reis (Rundkornreis/Risottoreis)
- 1 Bund Minze
- ½ Bund Dill
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Hauptgang

Gefüllte Tomaten

Entdecken Sie unser Rezept für gefüllte Tomaten! Lecker und einfach nachzukochen. Besuchen Sie Kochateliers für mehr köstliche Rezepte!

So wird’s gemacht:

1. Die Tomaten unten ganz knapp abschneiden, damit diese aufrecht stehen bleiben. Oben am Strunk ca. einen halben Zentimeter als Deckel abschneiden. Mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen diese mit dem Zauberstab grob pürieren. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch in Olivenöl glasig angehen lassen, dann die die geriebenen Zucchini und die pürierten Tomaten hinzugeben. Einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließen die Reiskörner und den gehackten Dill und die kleingeschnittene Minze hinzugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten in eine tiefe Auflaufform setzen und von innen würzen. Die Reisfüllung auf alle Tomaten aufteilen, dann die Tomatendeckel aufsetzten. Mit reichlich Olivenöl übergießen. Bei 220 Grad Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten garen. Nach ca. 25 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren.