

# Gefüllte Tomaten mit Hackfleisch

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch » Gemüse & Hackfüllung

## Zutaten (4 Personen)

- » 6 Fleischtomate(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2EL Öl
- » 300g Hackfleisch
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1 Topf Majoran
- » 100g Gorgonzola
- » 30g Pinienkerne

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden. Tomaten aushöhlen, Fruchtfleisch beiseite legen, den Deckel fein würfeln. Zwiebel fein hacken. Öl erhitzen, Hack und Zwiebel kurz anbraten. Tomatenwürfel und -inneres zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Majoran, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Zum Hack geben, alles abkühlen lassen.

2. Käse würfeln und zum Hack geben. Hackmasse in die Tomaten füllen und mit Pinienkernen bestreuen. Die Tomaten in eine gefettete Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C 10-15min backen. Gefüllte Tomaten mit Majoranblättchen garnieren.

Nährwerte: 440kcal/E25g/F30g/KH10g pro Portion

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 129

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke