



Lauwarme Tomaten mit Feta gefüllt

Unkompliziert und schnell zubereitet sind diese gefüllten Tomaten ? und sie bringen mediterranen Charme auf den Tisch. Sie können solo zur Vorspeise serviert werden oder bereichern einen Salat- oder Vegi-Teller. Der Feta wird zerbröseln und mit Brot vermischt, mit Kräutern, Oliven, Salz und Pfeffer gewürzt. Dabei kann man sich natürlich von den persönlichen Vorlieben leiten lassen. Man könnte sie auch kalt essen, aber im Ofen leicht erwärmt, schmecken die gefüllten Tomaten deutlich besser.

Zutaten

3 Tomaten (nicht zu gross)
60g Feta
1 Scheibe frisches Brot (ca. 15g)
3-4 grüne Oliven
1El Olivenöl
1Tl Majoran
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Von den Tomaten auf der gegenüberliegenden Seite des Stielansatzes einen Deckel wegschneiden und beiseite legen. Tomaten aushöhlen und die Innereien der Tomate in ein feines Sieb geben, etwas ausdrücken und den Saft auffangen.

Brot entrinden und in kleine Würfelchen schneiden. Feta zerbröseln. Oliven entsteinen und klein würfeln. Zusammen in eine Schüssel geben, Majoran und Olivenöl zugeben, alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Esslöffel vom ausgepressten Tomatensaft zugeben und mit den Fingern leicht verkneten.

Ofen auf 140° vorheizen.

Tomaten mit der Feta-Masse befüllen, dabei leicht festdrücken, und in eine leicht eingeeölte Gratinform stellen. Mit etwas Olivenöl beträufeln (Tomatendeckel nicht auflegen) und für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben.

Tomaten ein paar Minuten auskühlen lassen, Deckel aufsetzen und auf grünem Salat anrichten.





