



## Mit Salsiccia gefüllte Ochsenherztomaten

Ochsenherztomaten eignen sich nicht nur wegen ihrer Grösse zum Befüllen, sondern auch weil sie wenig Kerne besitzen und das fleischige Innere der Tomaten gut in eine Füllung einarbeiten lässt. Die grobe Salsiccia wird in Italien oft ausgepellt und anstelle von Hackfleisch verwendet. Eine milde Salsiccia kann dabei gut nach eigenem Geschmack gewürzt und ergänzt werden. So z.B. mit Basilikum, Knoblauch und Parmesan, was den Ofentomaten einen italienischen Gusto verleiht.

### Zutaten (1-2 Portionen)

2        grosse Ochsenherz-Tomaten  
250g     Salsiccia  
1        kleinere Zwiebel, ca. 30g  
2        Knoblauchzehen  
1El      Sauerrahm  
1El      Weisswein  
1/2      handvoll frische Basilikumblätter  
1El      Sauerrahm  
1El      Parmesan gerieben  
          Olivenöl  
          Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Den oberen Drittel der Tomaten wegschneiden. Tomaten aushöhlen. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.

Haut von der Salsiccia abziehen und das Brät mit einer Gabel zerstoßen. Zwiebel, Knoblauch und Basilikum hacken.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl leicht andünsten, Brät, gehackte Tomate und

Basilikum zugeben und ca. 3-4 Minuten mitdünsten, dabei ein paar Mal wenden. Weisswein dazugießen und 10 Minuten köcheln lassen, damit das Ganze etwas einkocht.

Ofen auf 200° vorheizen.

Sauerrahm und die Hälfte des Parmesans zugeben. Nochmals gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten damit füllen, mit dem Rest des Parmesans bestreuen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

In der Mitte des Ofens 30-40 Minuten gratinieren.





