



Pomodori ripieni alla napoletana - Mit Spaghettini gefüllte Tomaten

Für dieses Rezept aus Neapel braucht es grosse, reife Tomaten. Ochsenherztomaten (Cuore di Bue) sind da sehr gut geeignet, sie sind fleischig und enthalten nur wenig Kerne. Sie werden ausgehöhlt und gefüllt mit Spaghettini, die in einer Sauce aus den "Innereien" der Tomaten vermischt werden. Mit einem Klacks Pesto und mit Parmesan bestreut werden sie im Ofen überbacken.

Pesto gibt man besser erst kurz vor Ende der Backzeit auf die Tomaten, damit er nicht zu stark geröstet wird.

Zutaten (1 Portion)

2 grosse Ochsenherztomaten
20g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1El Passata di Pomodoro
3Tl Pesto genovese
60g Spaghettini
20g Parmesan
Salz und Parmesan
Olivenöl

Zubereitung

Oberer Drittel der Tomaten wegschneiden. Boden der Tomaten flachschneiden, damit sie gut stehen. Tomaten aushöhlen, z.B. mit einem Kaffeelöffel. Abschnitte und Innereien klein hacken. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Zwiebel und Knoblauch 2-3 Minuten leicht andünsten. Gehackte Tomate zugeben und offen leicht köcheln lassen bis sie breiig wird. Passata und 2Tl Pesto zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200° vorheizen.

Spaghettini gar kochen und abschütten. Spaghettini in der Pfanne mit der Sauce und dem Parmesan vermischen. Etwas Parmesan zum Bestreuen der Tomaten beiseite stellen.

Spaghetti in die Tomaten einfüllen. Mit etwas Parmesan bestreuen. In der Mitte des Ofens 30 Minuten überbacken. Kurz vor Ende der Backzeit Pesto auf die Tomaten geben.





