

Tomaten mit Hackfleisch-, Kichererbsen-, Käse-Füllung

Für zwei Personen

Für die Tomaten:

6 Fleischtomaten mit Strunk Salz Pfeffer

Für die Hackfleischfüllung:

300 g gemischtes Hackfleisch 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe
4 Zweige glatte Petersilie 1 Msp. Zimt 1 TL Piment d'Espelette
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Kichererbsenfüllung:

200 g Kichererbsen 1 grüne Paprika 1 Zwiebel
1 rote Chilischote 1 Zitrone, Saft, Abrieb 1 Bund glatte Petersilie
1 TL gemahlener Kreuzkümmel

Für die Schafskäsefüllung:

200 g Schafskäse 6-8 Zweige Thymian 2 TL Honig

Für das Bohnenpüree:

300 g weiße Riesenbohnen 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
trockener Weißwein Piment d'Espelette Olivenöl
Salz Pfeffer

Für den Rucolasalat:

$\frac{1}{2}$ Bund Rucola 1 Knoblauchzehe 1 TL Dijonsenf
2 EL weißer Balsamico 1 TL Honig 100 ml Olivenöl
Salz Pfeffer

Für das Öl:

1 Bund Liebstöckel 200 ml Olivenöl

Für die Tomaten:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Fleischtomaten oben aufschneiden und das Innere mit einem Kugelausstecher herausholen. Tomatenfleisch aufbewahren.

Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Hackfleischfüllung:

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Knoblauch abziehen, fein hacken und dazugeben, bis sie glasig sind. Hackfleisch hinzufügen und anbraten. Zimt, Piment d'Espelette, Salz, Pfeffer und 1 EL gehackte Petersilie dazugeben. Das Hackfleisch mit dem herausgelösten Tomatenfleisch vermischen und zwei Tomaten füllen.

Für die Kichererbsenfüllung:

Kichererbsen abgießen und waschen. Zwiebel abziehen. Zwiebel und grüne Paprika fein würfeln. Chili entkernen und feinhacken.

Petersilie hacken und alles mit den Kichererbsen vermischen. Mit etwas Kreuzkümmel, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Zwei Tomaten mit dieser Mischung füllen.

Für die Schafskäsefüllung:

Schafskäse mit gehacktem Thymian und Honig vermengen. Zwei Tomaten mit dieser Mischung füllen.

Die gefüllten Tomaten auf ein Backblech setzen und für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Für das Bohnenpüree:

Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Knoblauch hinzufügen und glasig andünsten.

Mit etwas trockenem Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen.

Riesenbohnen dazugeben und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend pürieren. Püree mit Piment d'Espelette bestreuen.

Für den Rucolasalat:

Rucola abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Dijonsenf, Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Rucola mit dem Dressing vermischen.

Für das Öl:

Liebstöckel mit Olivenöl pürieren und durch ein Tuch abtropfen lassen, um das Öl zu gewinnen.

Das Bohnenpüree auf Teller verteilen und die gefüllten Tomaten daraufsetzen. Püree mit Liebstöckel-Öl beträufeln. Rucolasalat separat anrichten und servieren.

Svetozar Savi am 13. August 2024