

Gefüllte Tomaten mit Camembert überbacken

Für 2 Portionen

4 Strauchtomaten	200 g gekochter Reis	100 g Pesto
$\frac{1}{2}$ Camembert	Salz	Pfeffer

Von den Tomaten am Strunk den Deckel abschneiden. Anschließend die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen, das ausgehöhlte Fruchtfleisch jedoch aufheben. Den gekochten Reis zusammen mit dem Pesto sowie dem Tomatenfleisch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Pesto-Reis- Tomaten-Mischung in die Tomaten füllen. Den Camembert in schmale Stücke schneiden und über die gefüllten Tomaten legen. Die gefüllten Tomaten auf einem Rost in den Backofen schieben und für rund zehn Minuten bei 180 Grad überbacken. Schließlich die Tomaten aus dem Backofen nehmen und auf den Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 02. 03. 2012