

# Gefüllte Tomaten

## Pomodori ripieni al forno



### Zutaten für vier Personen:

4 Romatomen  
50 g gekochter Schinken  
6 entkernte grüne Oliven  
50 g geriebener Mozzarella  
oder geriebener Emmentaler  
1 Ei  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1/2 TL gefriergetrocknete  
Petersilie  
Oregano

1. Tomaten waschen, längs halbieren und aushöhlen.
2. Schinken und Oliven sehr fein würfeln. Käse reiben. Alles in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Oregano würzen und mit einem verquirlten Ei gut vermischen.
3. Tomaten vorsichtig mit der Masse füllen, in eine feuerfeste Form setzen und im auf 180° vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten überbacken.

### Hinweise:

Das Bild zeigt die gefüllten Tomaten vor dem Überbacken.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Vorspeisen, Gemüse, Schinken, italienisch, ca. 110 kcal pro Portion

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023