



## **Gefüllte Tomaten** (4 Personen)

---

4 Tomaten (ca. 800 g)  
Salz

**Füllung:**  
1 Tasse gekochter Safranreis  
1 Dose rosé Thon (200 g),  
zerpft  
120 g Tilsiter, in Würfel  
1 Bund Schnittlauch, gehackt

**Sauce:**  
2 Esslöffel Rotweinessig  
Salz, Pfeffer, wenig Paprika  
2 Esslöffel Sonnenblumenöl  
etwas Kresse oder Blattsalat

Von den Tomaten einen Deckel wegschneiden und beiseite legen. Das Innere der Tomaten sorgfältig aushöhlen (für Sauce verwenden) und umgedreht zum Abtropfen auf ein Gitter stellen. Anschliessend innen leicht salzen. Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben, sämtliche Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen und sorgfältig mit der Füllung vermischen. Bergartig in die Tomaten einfüllen und den Deckel darauf oder dazu legen. Mit Kresse oder Blattsalat garnieren.