



Gefüllte Tomaten Für einmal ganz anders

Zutaten

Für 4 Personen

- 8 mittelgrosse Tomaten
- 150 g Greyerzkräse
- 150 g Kartoffeln, gekocht oder geschwellt
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 8 Tranchen Bratspeck
- 1 Bund Schnittlauch, Peterli oder Basilikum
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika

Zubereitung

Das obere Drittel der Tomaten abschneiden, die Tomaten aushöhlen, leicht salzen und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen, dann die Flüssigkeit abschütten und die Tomaten in eine mit wenig Butter ausgestrichene Gratinplatte geben. Zwiebel und Fleisch der ausgehöhlten Tomaten hacken und mit der restlichen Butter in einer Bratpfanne dämpfen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln beigeben, umrühren, kurz mitdämpfen, vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann den ebenfalls in kleine Würfel geschnittenen Käse daruntermengen und mit Pfeffer würzen. Die Tomaten damit füllen, mit Paprika bestreuen, abgeschnittene Tomatendeckel darauf geben und im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Specktranchen kurz braten, Tomaten anrichten, mit je einer Tranche Speck, gehacktem Schnittlauch, Peterli oder fein geschnittenem Basilikum servieren.

Tipp

Als Beilage zu einem Stück gebratenem Fleisch oder mit einem knackigen Salat und einem knusprigen Baguette.

►► Tournee ebenfalls im Wohnwagen: «Zweimal täglich und eigentlich alles, was es gibt, ausser Leberli.» Am liebsten macht er Hörnli mit Ghacketem oder einen feinen Hackbraten mit Kartoffelstock und Erbsli-Rüebli. «Allerdings scheue ich auch einen längeren Weg nicht, wenn wir an der Grenze zu Frankreich sind, um eine feine Rilette geniessen zu können. Das ist ein würziger Brotaufstrich aus weich gekochtem, zerzupftem Fleisch», meint er schmunzelnd. Zum Zmorge

reicht ihm im Alltag eine heisse Schokolade, am Mittag gibts eine warme Mahlzeit und dann wird erst wieder nach der Vorstellung gegessen. Auf die Frage, ob und wie er zu seiner Linie schaut, antwortet er laut lachend: «Mein Gewicht zu halten fällt mir eher schwer, ich esse zu gerne. Deshalb trage ich auch immer weite Kleider mit grossen Nummern.»

Gewichtsprobleme hat Gaston nicht. Obwohl er neben den erwähnten Suppen am liebsten Teigwaren in allen

Variationen und frisches Brot isst. «Für meine Art zu kochen habe ich sogar im Wohnwagen viel zu viel Geschirr», scherzt er, öffnet den Kühlschrank und zeigt uns noch einen kleinen Linsenrest vom Vortag. «Da hab ich mir Linsen mit Speck und Spiegelei zubereitet.» Er isst zwar auch gerne gut, Essen hat aber für Gaston nicht die gleich grosse Bedeutung wie für Roli. Das ist wohl mit ein Grund, warum sich die beiden in der Manege auch von ihrer Postur her optimal ergänzen. Neben dem gründli-



Mehr braucht nicht für ein feines Tomatengericht.



Roli mag kaum warten, bis Gaston die Tomaten auftischt.



«Und warum muss immer ich Zwiebeln hacken?», schneuzt Roli.



Die Tomaten und nicht die Augen zudecken, bitte.