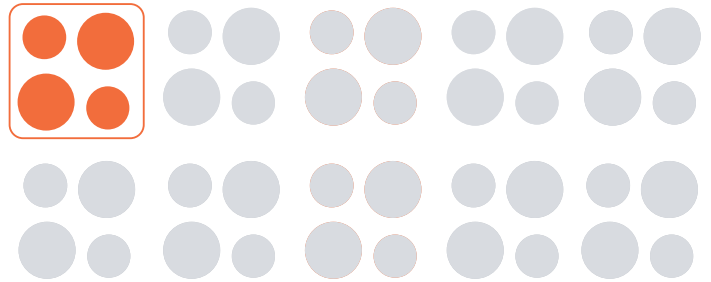
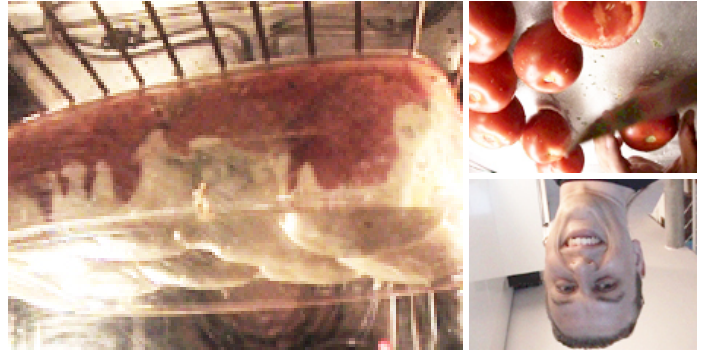


# ZUTATEN



Ein "Gellingt-garantiert"-Rezept von Roger Zedi

## BEST-OFF: TOMATEN MIT KÄSE-KRÄUTER-FÜLLUNG

### Zutaten für 4 Personen

12 Tomaten  
400 g Rahmquark  
120 g Reibkäse (z. B. Gruyere)  
12 sehr dünne Scheiben Schmelzkäse  
2 Bund Petersilie  
2 Bund Schnittlauch  
1 dl Bouillon  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Füllung: Petersilie und Schnittlauch hacken. Mit Reibkäse und Quark vermischen. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen.
3. Bei den Tomaten einen Deckel abschneiden und das Mark herauslösen – ohne die Haut zu verletzen. Die Tomatenreste würfeln und in Gratinform geben (werden mit den Tomaten geschmort).
4. Tomaten mit der zubereiteten Mischung füllen. In die Gratinform geben und mit je einer Scheibe Käse abdecken.
5. 1 dl Bouillon in die Gratinform giessen (es sollte 2 Finger breit Flüssigkeit haben in der Form).
6. 20 Minuten im Ofen backen.

Dazu passt:  
Reis.

waskochen.ch

# ZUBEREITUNG