



# Tomatenkugeln mit Käsefüllung

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet

Ergibt 8 Stück

vegi

leicht

## Käsemasse

**1 gelbe Peperoni**, in Würfeli

**250 g Raclettekäsescheiben**,  
in Würfeli

**wenig Pfeffer**

**8 grosse Fleischtomaten**

**2 Esslöffel Tomatenpüree**

**½ Teelöffel Salz**

**1 Bund Basilikum**,  
fein geschnitten

**1.** Peperoni und Raclettekäse mischen, würzen, beiseite stellen.

**2.** Von den Tomaten einen Deckel abschneiden, Tomaten mit einem Löffel aushöhlen, beiseite stellen. Inneres der Tomaten mit dem Tomatenpüree mischen, salzen, in der vorbereiteten Form verteilen.

**3.** Tomaten mit der beiseite gestellten Käsemasse füllen, Deckel daraufsetzen, in die vorbereitete Form stellen.

**Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Basilikum darüberstreuen.

**Dazu passt:** Reis.

**Pro Person:** 19g Fett, 20g Eiweiss,  
16g Kohlenhydrate, 1306 kJ (313 kcal)