

# Gefüllte Tomaten mit Mozzarella, Sellerie-Tomatensauce und Kresse

## 1/3 Gefüllte Tomaten

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Frühling Sommer    Für: 4 Personen



### Zutaten

4	Tomaten
2	Erdäpfel
500 G	Mozzarella
4 EL	Topfen
	Salz
	Pfeffer

**Verfasst von:** René Quehenberger

### Zubereitung

1. Die zwei großen Tomaten waschen, von der Oberseite ca. einen halben Zentimeter abschneiden, um sie gut füllen zu können.
2. Denn Strunk entfernen und Tomatenreste zur Sauce geben. Tomatenfruchtfleisch mit dem Löffel auskratzen und zur Sellerie-Tomatensauce geben und mitköcheln lassen.
3. Für die Fülle die gekochte Erdäpfel mit der Gabel zerdrücken und mit Topfen & Mozzarella vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer cremigen Masse verrühren.
4. Tomaten füllen, mit ein paar Mozzarellascheiben bedecken, auf ein mit Öl bestrichenes Backblech im Ofen bei Unter/Oberhitze, 180 Grad ca. 25 Minuten gratinieren.
5. Die Cherrytomaten und 2 Mozzarella Kugeln halbieren, mit einer Prise Salz, Pfeffer und 2 EL Kresseöl marinieren.
6. Wenn die Tomaten fertig sind, auf einen Teller mit den marinierten Tomaten, Mozzarella, Kresseöl und Sellerie-Tomatensauce anrichten. Zum Schluss 2 EL Kresseöl darübergeben und mit der restlichen frischen Kresse garnieren.

### Info

Rezept zum Genusstagebuch #44

# Gefüllte Tomaten mit Mozzarella, Sellerie-Tomatensauce und Kresse

## 2/3 Sellerie-Tomatensauce

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Frühling Sommer    Für: 4 Personen



### Zutaten

2	Zwiebel
2	Erdäpfel
300 G	Sellerie
200 G	Butter

**Verfasst von:** René Quehenberger

### Zubereitung

1. Zwiebel, Sellerie und Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einen kleinen Topf geben; Zwiebel, Sellerie und die Erdäpfel begeben und kurz goldgelb anrösten, mit Wasser ablöschen und auffüllen bis das Gemüse bedeckt ist. Die Tomatenreste begeben.
3. Salz und Pfeffer begeben und ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.

# Gefüllte Tomaten mit Mozzarella, Sellerie-Tomatensauce und Kresse

## 3/3 Kresseöl

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Frühling Sommer    Für: 4 Personen



### Zutaten

2 PKG	Kresse
	Salz
150 ML	Sonnenblumenöl

**Verfasst von:** René Quehenberger

### Zubereitung

1. Für das Kresseöl 2 Packungen Kresse mit einer Prise Salz und ca. 150 ml Sonnenblumenöl mixen.