heute gibt es...

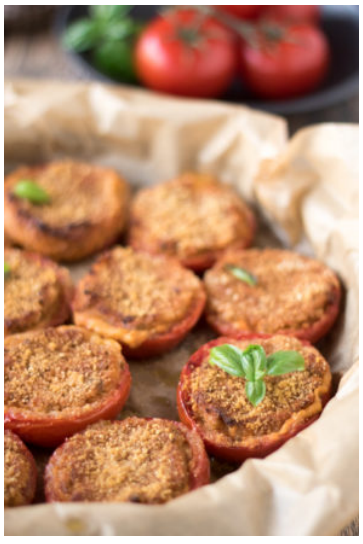
# Gratinierte Tomaten

## Zutaten: (für 4 Personen)

- 6 Strauchomaten (etwa 800g)
- 80g Brot vom Vortag
- ca. 20 Blätter frischer Basilikum
- Salz
- 3 EL geriebener Parmesan (optional vegetarische Alternative)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Paniermehl
- 2-4 EL Olivenöl

## Zubereitung:

1. Tomaten waschen, halbieren und mithilfe eines Löffels -bzw. falls noch notwendig eines Messers diese vorsichtig aushöhlen. Dabei das Fruchtfleisch direkt an der Schale nicht entfernen. Das restliche Fruchtfleisch beiseitelegen. Zum Entwässern die Innenseite etwas Salzen und die Tomaten für etwa 10-15 Minuten auf ein mit Küchenpapier bedecktes Kuchengitter mit der offenen Seite nach unten legen.
2. Währenddessen für die Füllung folgende Zutaten in einen Mixer oder Food Processor geben: das gestückelte Brot, die Basilikumblätter, 2 EL Parmesan und die geschälte Knoblauchzehe geben und kurz mixen. Das zurückgelegte festere Fruchtfleisch der Tomaten (Anteile ohne Samen und Flüssigkeit) hinzufügen und wiederum alles gut mixen, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
   Anschließend die Masse mit einem Löffel in die Tomatenhälften füllen und diese auf eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform verteilen. Mit etwas Olivenöl (ca. 1 EL) beträufeln und gut salzen.
4. In eine kleine Schüssel den restlichen Parmesan und das Paniermehl mischen, auf die Füllung der Tomaten verteilen und alles mit weiteren 2 EL Olivenöl beträufeln.
   Für etwa 1 Stunde im Backofen backen. Falls die Füllung ca. 15 Minuten vor Ende der Backzeit relativ trocken aussieht, noch etwas Olivenöl darauf verteilen.
   Tomaten lauwarm servieren.



**Tipps:**

- Das Basilikum kann auch gegen Petersilie ausgetauscht werden.
- Die gratinierte Tomaten können bis zu zwei Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren kurz aufwärmen.
- Es ist möglich diese auch in der Pfanne zuzubereiten. Hierfür einfach wie im Rezept beschrieben vorgehen, die fertig zubereiteten Tomaten in eine beschichtete Pfanne verteilen und mit einem Deckel bedeckt für 35 Minuten braten. Anschließend Deckel entfernen, Tomaten mit mit der gratinierten Seite nach unten drehen und für weitere 5 Minuten braten. Lauwarm servieren.