

Mit Hackfleisch gefüllte Tomaten (für 4 Personen)

Zutaten: ca. 6-8 Fleischtomaten oder grosse Tomaten
für die Füllung: ca. 400 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer
Bratbutter
Zwiebeln, gehackt
 $\frac{1}{2}$ Fenchel und / oder Sellerie, gehackt
3 - 4 Rüebli, gehackt
1 dl Rotwein
Tomaten (1 - 2 Dosen) geschält und gehackt
Bratensauce (Granulat)
Gemüsebouillon (Granulat)
Tomatenpüree
8 Scheiben Käse (z.B. Raclettekäse)

Zubereitung:

Für die Füllung der Tomaten das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und gut anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, anschliessend die Zwiebeln und das Gemüse andünsten und mit Rotwein ablöschen. Die Dosen-Tomaten begeben und mit Bratensauce, Gemüsebouillon und Tomatenpüree würzen und binden. Die Füllung einkochen lassen.

Den Deckel der Tomaten entfernen und die Tomaten aushöhlen, mit der Sauce füllen und den Deckel wieder darauf legen und mit Käse belegen

Die gefüllten Tomaten ca. 20 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen backen.

dazu passt: Reis, Teigwaren