# Gefüllte Tomaten mit Mozzarella, Sellerie-Tomatensauce und Kresse





Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Frühling Sommer
Für: 4 Personen
Verfasst von: René Quehenberger

## Zutaten

## Gefüllte Tomaten

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

Sellerie-Tomatensauce		
2	Zwiebel	
2	Erdäpfel	
300 G		
200 G	Butter	
Kresseöl		
2 PKG	Kresse	
	Salz	
150 ML	Sonnenblumenöl	
Garnitur		
12	Cocktailtomaten	
4	kleine Mozarellakugeln	
	Salz	
	Pfeffer	
1 PKG	Kresse	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		

## Zubereitung

#### **Gefüllte Tomaten**

- 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 mir der restlichen frischen Kresse garnieren.

#### Sellerie-Tomatensauce

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

#### Kresseöl

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

Rezept zum Genusstagebuch #44