

Gefüllte Tomaten mit Büffel-Mozzarella

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

8 große Tomaten
125 g Couscous
100 g Staudensellerie
400 g Büffel-Mozzarella
1 Prise Rohrzucker
Kräuter der Provence Würzöl
Schnittlauch
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Tomaten waschen, entkernen und auslöffeln. Den Couscous nach Packungsanleitung mit kochendem Salzwasser übergießen und quellen lassen. Staudensellerie putzen, evtl. von Fäden befreien und klein schneiden. Gequollenen Couscous mit Sellerie, Zucker, Salz, Pfeffer und 1 EL Kräuter der Provence Würzöl vermischen und die Tomaten damit füllen. Büffel-Mozzarella in Scheiben schneiden und jede Tomate mit einer Scheibe abdecken. Bei 160 °C im Backofen 12-15 Minuten gratinieren. Mit Kräuter der Provence Würzöl beträufeln und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Hinweise

Tipp: Für eine extra scharfe Note mit Chili Würzöl, für eine extra Portion Knoblauch mit Knoblauch Würzöl beträufeln.