



## Gefüllte Fleischtomaten

🔪🔪 Mittel 🍽️ 4 Portionen ⌚ 75 min.



In der Welt der italienischen Küche gibt es Gerichte, die nicht nur den Magen, sondern auch die Seele wärmen. „Pomodori ripieni“ - gefüllte Tomaten gehören zweifellos dazu. Unser Rezept vereint die Frische sonnengereifter Tomaten mit einer vegetarischen Füllung und einer aus bester Salsicce, um alle Geschmäcker gemeinsam an einen Tisch zu bringen. Zart schmelzender Käse, frischer Basilikum. Buonissimo!

## **Zutaten**

8 feste Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
3 EL Olivenöl  
1 Dose (425ml) ORO di  
Parma Feinstes  
Tomatenfruchtfleisch  
Salz  
Pfeffer  
30 g Pinienkerne  
100 g TK Blattspinat  
(aufgetaut)  
100 g Ricotta  
1/2 kleine Zucchini  
100 g Salsicce  
1/2 Packung (125 g)  
Minimozzarellakugeln  
50 g geriebener Pecorino  
Basilikum zum Garnieren

## **Schritt 1: Vorbereitung**

Zu Beginn die Tomaten waschen, den Deckel abschneiden und die Tomaten vorsichtig aushöhlen. Das Fruchtfleisch grob hacken.

## **Schritt 2: Pinienkern- Spinatfüllung**

Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Das übrige Tomatenfruchtfleisch sowie unser feinstes Tomatenfruchtfleisch zugeben, aufkochen und ca. 5min köcheln. Im Anschluss die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Auflaufform geben und die ausgehöhlten Tomaten darin verteilen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten, den Spinat ausdrücken und grob hacken. Ricotta, Spinat und Pinienkerne verrühren und ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Füllung gleichmäßig in die Hälfte der Tomaten verteilen.

## **Schritt 3: Zucchini- Salsiccefüllung**

Jetzt ist ein guter Augenblick, unseren Ofen auf 200°C vorzuheizen. Für unsere zweite Füllung die Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden. Danach die Wursthaut der Salsicce entfernen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Wurstbrät ca. 3min. braten. Zucchiniwürfel zugeben, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrigen Tomaten abwechselnd mit der Füllung und den Minimozzarellakugeln befüllen.

## **Schritt 4: Das Finale**

Unsere gefüllten Tomaten mit dem Pecorino bestreuen und die Auflaufform bei 200°C für 30min in den Ofen geben. Am Ende die fertigen Tomaten mit unserer frischen Soße anrichten und mit dem Klassiker der italienischen Kräuter, dem Basilikum garnieren.

## **Verwendete Produkte:**



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
[www.rodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.rodiparma.de/italienische-rezepte)