



Tomaten avec farcies de rouille

Gefüllte Tomaten mit Rouille Dip

Zutaten für 4 Personen:

8 große Tomaten,
200 g Crème fraîche,
2 Eier,
Sitia-Olivenöl,
feines Salz, Pfeffer, Parmesan-Käse, Rouille Dip

Zubereitung:

Von den Tomaten oben einen Deckel abschneiden und falls nötig unten glatt schneiden, damit sie sicherer stehen. Mit einem Löffel das wässrige Innere, die Samen und die Trennwände entfernen. Nun die Tomaten mit etwas feinem Salz austreuen und in einem Durchschlag kopfüber austropfen lassen.

Anschließend die 2 Eier verquirlen und mit Crème fraîche verrühren. 5 EL Dip-Rouille mit Wasser quellen lassen und unter die Mischung rühren.

Die Füllung nun in die Tomaten geben, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit den Deckeln verschließen.

Die Tomaten lose mit Alufolie bedecken und je nach Größe ca. 30–45 Minuten in einem auf 190° C vorgeheizten Ofen backen.

Die Tomaten mit frischem Baguette und Olivenöl auf einem Teller servieren.