

STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Gefüllte Tomaten mit Käse



Zutaten für 4 Personen

4 grosse Kartoffeln

Bouillon

1 Bund Frühlingszwiebeln

Butter

150 g gut schmelzender Käse (zum Beispiel Raclette, Vacherin...)

Schnittlauch, Salz, Pfeffer

8 grosse Tomaten

STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Würfel schneide und in gesalzener Bouillon kochen
Frühlingszwiebeln in Butter dünsten und mit den warmen Kartoffeln mischen
Käse reiben oder in Würfel schneiden und dazugeben
Mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen

Tomaten aushöhlen und mit der Masse füllen
Die gefüllten Tomaten im Ofen bei 200 °ca. 25 – 30 Minuten backen

E Guete☺!

Intro:

Tomaten und Käse – ein heiss geliebtes Gericht aus dem Ofen!