



GEFÜLLTE TOMATEN MIT PERL-COUSCOUS UND BERGKÄSE

Für 4 Personen

- 4 **große Fleischtomaten**
- 400 ml **Gemüsefond**
- 300 g **Perl-Couscous**
- 3 **Knoblauchzehen**
- 10 g **Ingwer**
- 30 g **Ajvar**
- 60 ml **Olivenöl**
- 100 g **Bergkäse**
- 1 **kleine rote Zwiebel**
- 2 **kleine Bündchen
Schnittlauch**
- Chiliflocken**
- Salz**
- Schwarzer Pfeffer
aus der Mühle**
- Tomatenfleisch
vom Aushöhlen**

- 1** Die **Tomaten** waschen und den Deckel der Tomate abschneiden. Den Deckel beiseitelegen. Mithilfe eines Löffels oder Kugelausstechers den Inhalt der Tomate aushöhlen, sodass der Tomatenkörper ganz bleibt. Den Inhalt der Tomate grob hacken und beiseitestellen.
- 2** 400 ml **Gemüsefond** in einen Topf geben und auf dem Grill aufkochen lassen. Den Topf vom Grill nehmen, den **Perl-Couscous** zugeben und quellen lassen.
- 3** Für die Füllung die **Knoblauchzehen** schälen und fein schneiden. Den **Ingwer** ebenfalls schälen und fein reiben oder fein hacken. Knoblauchwürfel und geriebenen Ingwer nun zum Perl-Couscous geben. **Ajvar** und **Olivenöl** ebenfalls unter die Masse rühren. Den **Bergkäse** mit einer groben Reibe hobeln und unterrühren.



ZWISCHENGANG von Johann Lafer

2 **Zweige Rosmarin**

2 **Zweige Thymian**

4 **Zweige Dill**

3 **Knoblauchzehen**

400 ml **Gemüsefond**

60 ml **Olivenöl**

Salz

**Schwarzer Pfeffer aus
der Mühle**

4 Die kleine **rote Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. **Schnittlauch** fein schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln zum Couscous geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und **Chiliflocken** abschmecken. Anschließend die Tomaten damit füllen.

5 Nun das ausgehöhlte, gehackte Tomatenfleisch zusammen mit Knoblauchzehen, fein gehacktem **Rosmarin** und **Thymian** und Salz in eine feuerfeste, rechteckige Auflaufform geben und mit 400 ml Gemüsefond auffüllen.

6 Die gefüllten Tomaten in die Form setzen und den Tomatendeckel jeweils andrücken.

7 Die Auflaufform auf den Grill stellen und ca. 20 – 30 Minuten bei indirekter Hitze grillen.

8 Sobald die Tomaten gar sind, aus der Auflaufform herausnehmen, auf einen Teller setzen und mit dem Tomatenragout aus der Auflaufform beträufeln. Mit Dillspitzen und Olivenöl garnieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

GUTEN APPETIT