

Gefüllte Tomaten mit Nudel-Käse-Füllung aus dem Thermomix®



© Gefüllte Tomaten - Rezepte mit Herz



60 Min.



leicht



4 Portionen

Die perfekte Verwertung für große Tomaten aus dem Garten.

Viele weitere tolle Rezepte mit Tomaten findet ihr in unserer [Rezeptensammlung](#). Hier ist für jeden etwas dabei.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Mini-Nudeln
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	150 g	geriebener Käse (z.B. Gouda)
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1 Zehe/n	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	20 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	4	große Tomaten (z.B. Oxshenherz- oder Fleischtomaten)
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	getrocknete Kräuter der Provence
<input type="checkbox"/>	25 g	Tomatenmark

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
2. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung kochen, abgießen und sofort noch heiß in einer Schüssel mit 100 g Käse vermischen. Pfeffern.
3. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in groben Stücken in den Mixtopf geben, Öl zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten.
4. Tomaten waschen, einen Deckel abschneiden, das Innere aushöhlen, in den Mixtopf zugeben. Ausgehöhlte Tomaten in eine Auflaufform geben. Zucker, Kräuter und Tomatenmark in den Mixtopf zugeben und 15 Min./100 °C/Stufe 2 kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Tomatensauce mit den Käsenudeln vermischen, in die ausgehöhlten Tomaten füllen. Restliche 50 g Käse darüberstreuen, Deckel aufsetzen. Tomaten im heißen Ofen ca. 20 Min. überbacken.

Nährwertangaben

Pro Portion ca. 330 kcal 15 g E - 18 g F - 28 g KH