

Italienische Rezepte

Gefüllte Paprika mit "gekräuterten Bambollini Tomaten"

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Italienisch, Paprika, Tomaten, Vegetarisch

Zutaten

4 große gelbe oder rote fleischige

- Paprikaschoten

800 g frische Bambollini - Tomaten oder in Gläsern (auch Kirschtomaten) 2 Knoblauchzehen 3 Thymianzweige 4 Majoranzweige 1 Bund frisches Basilikum 10 EL Olivenöl, extra vergine 1 EL Aceto Balsamico Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Tomaten an ihren Zweigen überbrühen, abschrecken, abpflücken und schälen. Knoblauch schälen und in feinste Scheibchen schneiden. Die Blättchen von Thymian, Majoran und Basilikum grob zupfen. Die gehäuteten Tomaten, die gezupften Kräuter und die Knoblauchscheibchen in eine Schüssel geben, salzen (wer mag, auch wenig pfeffern und vorsichtig mischen.

Paprika waschen, die Kappen abschneiden, entkernen und die weißen Rippen entfernen. In eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform setzen und mit den Tomaten füllen. Jede Schote mit zwei vollen EL Olivenöl benetzen und "ihren" Deckel an die Seite legen. In den auf 200° vorgeheizten Backofen schieben und ca. 40 Minuten garen.

Aus den Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Balsamico beträufeln und mit Mozzarella und italienischem Weißbrot servieren.

Wer es herzhaft möchte, kann die Tomaten mit Sardellen und Kapern, beides fein gehackt und den Kräutern vermischt, würzen.