

# Omas Rezeptesammlung

## Griechisches Gemüse Gefüllt

Gattung: Gemüse, Griechenland, Kreta, Beilage, Vorspeise

---

5	Tomaten,	1	Bund Petersilie (fein gehackt),
3	Auberginen,	1	Bund Minze (fein gehackt),
3	Zucchini,	1/2 cup	Olivenöl,
3	Paprikaschoten,		Salz,
3	Kartoffeln,		Pfeffer,
2	Zwiebeln (fein gehackt),	500 g	Reis,
1	Bund Dill oder Fenchelkraut	3	Tomaten (püriert),
	-(fein gehackt),	1 cup	Reibkäse

---

Tomaten, Auberginen, Zucchini und Paprika aushöhlen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech setzen.

Den Inhalt des Gemüses, mit Ausnahme der Paprikaschoten, klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Die rohen Kartoffeln (damit der Reis nicht pappig wird) dazureiben.

Die Zwiebeln, die Kräuter und den Reis dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung in das ausgehöhlte Gemüse füllen (nur 3/4 voll füllen!).

Die pürierten Tomaten mit dem Öl vermischen und darüber gießen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen backen (ca. 35 Minuten).

Dann den Käse über das gefüllte Gemüse streuen und nochmals in den Backofen schieben bis sich eine schöne goldbraune Kruste gebildet hat.