

## Gefüllte Paradeiser – „Tomates farcies“

### Zutaten

- 12 große feste Paradeiser
- feines Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 EL Olivenöl, plus Öl zum Einfetten
- 1 große milde Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 5 Stängel frische glatte Petersilie, Blätter fein gehackt
- 8 frische Basilikumblätter, fein gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Schinken (oder gegarte Fleischreste), fein gehackt
- 2 Eier



Den Backofen auf 190 Grad vorheizen, eine feuerfeste Form, in der die Paradeiser nebeneinander Platz haben, dünn mit Öl ausstreichen.

Den oberen Deckel der Paradeiser abschneiden und zur Seite legen.

Mit einem Löffel das wässrige Innere, die Samen und Trennwände entfernen.

Die Paradeiser mit etwas Salz austreuen und in einem Sieb kopfüber abtropfen lassen, bis die Füllung zubereitet ist.

Das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Die fein gewürfelte Zwiebel unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten anbraten.

Knoblauch pressen, Petersilie und Basilikum fein hacken.

Knoblauch, Petersilie, Basilikum und Lorbeerblätter unterrühren. Alles 5 Minuten anschwitzen, dabei mehrmals umrühren.

Den fein gehackten Schinken (bzw. Fleischreste) zugeben und 2 Minuten mitgaren. Vom Herd nehmen, die Lorbeerblätter entfernen. (Optional kann man noch einen Paradeiser würfeln und zur Fülle geben.)

Die Eier nur soweit verquirlen, bis Eiweiß und Eigelb vermischt sind. Unter die Mischung ziehen, salzen und pfeffern.

Die Masse mit einem Löffel in die Paradeiser geben, dabei nicht bis zum Rand füllen.

Die Paradeiser in die Form setzen und mit den zurückgelegten Deckeln verschließen.

Locker mit Alufolie bedecken und 1 Stunde im Ofen backen.

Vor dem Servieren einige Minuten abkühlen lassen.