

## Gefüllte Tomaten (Vorspeisen)



### Zubereitung

Entfernen Sie das innere Fleisch von den Tomaten, sie ganz aber leer zu verlassen. Brechen Sie die Brotkruste in kleine Stücke. Mischen Sie die Krusten mit den übriggebliebenen Tomateninnereien. Die Oliven entsteinen und zusammen mit den Kapern hacken. Mischen Sie die Tomaten, das Brot, die Oliven, die Kapern, das Basilikum, den gewürfelten Mozzarella, und würzen mit Salz und Olivenöl. Die entleerten Tomaten mit der Mischung füllen, sobald sie fertig ist. Backen bei 220°C für 25 Minuten.

### Tipps

Bevor Sie die Tomaten füllen, aber nachdem sie ausgelöffelt wurden, lassen Sie sie für etwa zehn Minuten (oder sogar eine halbe Stunde) kopfüber in einem Sieb oder auf einer Doppelschicht aus saugfähigem Papier ruhen. Dies wird ihnen helfen einige überschüssige Flüssigkeit zu verlieren und sie kompakter machen während des Kochens.

### Allgemeinwissen

Die Tomate in Europa kam erst nach der Entdeckung Amerikas durch Christopher Kolumbus im Jahr 1492. Zunächst war sie nur als Zierpflanze kultiviert. Erst später wurde entdeckt, dass seine Früchte ausgezeichnet zu essen waren. Von diesem Punkt unterzog die italienische Küche eine Revolution, und fand ihren Höhepunkt, einige Zeit später, in der Erfindung der Pizza Margherita.

### Informationen

**Zubereitung** 20 Minuten

**Gesamtzeit** 25 Minuten

**Dient X** Serviert 4 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](https://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Tomaten** (4 reife Tomaten)

**Brotkruste** 100 Gramm

**Schwarze oliven** 20 Gramm

(Ofengebacken)

**Mozzarella-käse** 50 Gramm

**Kapern** 5 Gramm

**Basilikum**

12

Öl