



## Gefüllte Hacktomaten

mit Kartoffelwedges und Dip



40-50min



2 Personen

Die Tomate macht den Unterschied! Tomaten-Kenner unterscheiden unglaubliche 2.500 verschiedene Sorten, von denen jede einzelne anders schmeckt und auch anders aussieht! Diese saftigen Fleischtomaten werden mit herzhaftem Curry-Hackfleisch gefüllt und zu knusprigen Kartoffelecken serviert.

## Was du von uns bekommst

- 10
- 7
- 

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Auflaufform
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 580kcal, Fett 28.2g, Kohlenhydrate 40.3g, Eiweiß 35.4g



**1. Kartoffeln schneiden**

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** ebenfalls schälen und **eine Zehe** in feine Würfel schneiden, die **zweite** für später zur Seite legen. Die **Kartoffeln** vierteln, je nach Größe ggfs. achteln.



**4. Tomaten backen**

Die **Tomatenkerne** mit 2EL Olivenöl pürieren und mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die **Sauce** zu den **gefüllten Tomaten** in eine feuerfeste Form geben und im Ofen ca. 20-25Min. backen, bis das **Fleisch** gar ist.



**2. Füllung mischen**

Die **Zwiebel-** und **Knoblauchwürfel** mit dem **Currygewürz** und **Hackfleisch** vermengen und mit 1/2 TL Salz und Pfeffer abschmecken.



**5. Kartoffeln rösten**

Nun die **Kartoffelschnitten** auf dem Backblech verteilen, mit 1-2EL Olivenöl und etwas Salz mischen und ebenfalls für ca. 20-25Min. im Ofen rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind.



**3. Tomaten füllen**

Am Strunkstück der **Tomate** ca. 1cm breit einen Deckel zum Füllen abschneiden. Mit einem kleinen Löffel die **Tomate** vorsichtig aushöhlen, dabei die **Tomatenkerne** für später aufheben, und mit der **Hackmasse** füllen. Den Deckel zum Schluss wieder darauf drücken.



**6. Dip mischen**

Inzwischen die **zweite Knoblauchzehe** entweder mit einer Knoblauchpresse oder in ganz feinen Würfeln unter den **Joghurt** mischen und mit etwas Salz abschmecken. Den **Dip** mit den **gefüllten Tomaten** und **Kartoffelschnitten** servieren.