Backtomaten mit Feta-Olivenfüllung

Zutaten
für 2 Personen

- 4 große Tomaten
- 100 g Oliven schwarz oder grün
- 1 Knoblauchzehe
- 400g Kartoffeln
- 100g Feta
- 50g Butter
- 1 Bund Basilikum
- 2 Bund Ruccola
- Salz, Pfeffer
- Aceto Balsamico
- Muskat

Besonderes Zubehör

Backofen

Schwierigkeitsgrad

Normal

Zubereitungszeit

25 Minuten
15 Minuten Backzeit

Zubereitung

Die Tomaten waschen, Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel ausschaben. Den Feta in kleine Stücke schneiden, die Oliven vierteln. Mit gehacktem Basilikum und der Hälfte des kleingewürfeltem Knoblauchs würzen, alles vermengen und in die ausgehöhlten Tomaten füllen. Die Tomaten auf ein Backblech geben. Die geschälten Kartoffeln in circa 1cm lange und breite Würfel schneiden und zwei Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach abgießen und ausdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Knoblauch sowie Muskat würzen. Danach flach auf ein weiteres Backblech geben und mit zerlassener Butter bestreichen. Die Würfelkartoffeln zusammen mit den Tomaten bei circa 180°C 15 Minuten im Backofen goldbraun backen. Beim Anrichten den Ruccola mit Balsamico anmachen und auf dem Teller flach verteilen, die knusprigen Kartoffelwürfel in zwei Häufchen anordnen und jeweils eine gefüllte Tomate in die Mitte des Tellers platzieren.