

Tomaten, gefüllt mit Paella [Tomates rellenos de Paella]



Zutaten für vier Stück:

4 größere Fleischtomaten
(besser noch: größere Ochsenherz-Tomaten)

selbst gemachte Paella (siehe eigene Rezepte) oder Paella Convenience aus der Tiefkühlung

besondere Hilfsmittel:

Kugelausstecher

ofenfeste Form

1. Paella nach Rezept fertigstellen bzw. tiefgekühlte Paella nach Packungsanleitung zubereiten.

2. Tomaten waschen, am unteren Ende einen schmalen Deckel abschneiden, damit die Tomaten gut stehen. Oben einen Deckel abschneiden und das Innere mit einem geeigneten Löffel, besser noch mit einem Kugelausstecher, aushöhlen. Die Tomaten umgedreht auf Küchentüchern abtropfen lassen. Optional innen leicht salzen.

3. Mit einem Esslöffel vorsichtig Paella in jede Tomate füllen, leicht andrücken.

4. Backofen auf 180° vorheizen, die Tomaten in eine ofenfeste Form setzen und - optional - 10-20 min backen. Nachsehen, ob die Tomaten ihre Form behalten.

Hinweise:

Tiefgekühlte Convenience-Paella gibt es in gut sortierten Märkten in akzeptabler bis guter Qualität zu kaufen. Eher länger und mit mehr Wasser oder Brühe als angegeben garen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 30 min (jeweils ohne die Zeiten für die Paella), Vorspeisen, Tapas, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.10.2024