



Gefüllte Tomaten- als Beilage

4 mittelgroße Tomaten –oben aufschneiden und innen aushöhlen und mit Meersalz bestreuen.

Zutaten für die Füllung: 2 Scheiben trockenes Toastbrot - gerieben
2 Eier
1 Schalotte
1 Essl. geriebenen Parmesankäse
1 Essl. klein gehackte getrocknete Steinpilze

Eigelb, geriebenes Brot, klein geschnittene Schalotte, ger. Parmesankäse, klein gehackte getrocknete Steinpilze mit dem Mixer verrühren.

Die Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Die Tomaten abtropfen lassen und innen mit einem Küchentuch austrocknen.

Sodann die Masse einfüllen. (nur bis zu $\frac{3}{4}$ des Randes) Danach im Backofen bei 150 Grad etwa 30 Minuten garen.