

# LIEBLINGSREZEPT

## Fleischtomaten mit Kartoffel-Spinat-Füllung



### Zutaten

- ca. 700 g Kartoffeln, mk
- Salz
- ca. 1 kg Fleischtomaten, schwarz und/oder rot
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pk. Baby-Spinat, 125 g
- 3 EL b\*Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer, fr. gemahlen
- 1 EL b\*Tomatenmark
- 2 TL Balsamico Bianco
- Zucker
- 100 ml b\*Milch
- 1 EL (ca. 35 g) b\*Schmand
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 50 g Parmesan, frisch gerieben

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen.

Währenddessen die Tomaten waschen, einen Deckel abschneiden und aushöhlen. Auf dem Kopf stehend abtropfen lassen. Knoblauch fein hacken. Spinat verlesen, waschen, trockenschleudern und grob hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Spinat zugeben und dünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das ausgelöste Tomateninnere mit dem Pürierstab oder im Blitzhacker fein pürieren. In eine flache Auflaufform geben und mit Tomatenmark und Balsamico verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Milch und Schmand zugeben und mit dem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss herzhaft würzen. Knoblauchspinat und ca.  $\frac{3}{4}$  des Käses unterheben.

Die ausgehöhlten Kartoffeln innen leicht salzen und pfeffern. Das Kartoffelpüree einfüllen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und in die Auflaufform setzen.

Im auf 200° vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 18-20 Minuten backen.



Weitere Rezepte in unserem  
Kochbuch auf  
[bioladen.de/rezepte](https://bioladen.de/rezepte)