**Gefüllte Tomate provenzalische Art**

**Zutaten für 4 Personen:**

4Stk Tomaten  
Gewürzsalz  
10g Butter  
5g Schalotten   
2g Knoblauch  
20g Paniermehl  
20g Petersilie  
5g Thymian  
5g Oregano  
5g Basilikum  
5g Sbrinz

**Vorbereitung ca. 10-15 Minuten:**

* Tomaten waschen und den Stielansatz ausstechen.
* Den Deckel 1 cm dick abschneiden und zur Seite legen.
* Tomaten mit einem Ausstechlöffel leicht aushöhlen.
* Tomaten in ein flaches Geschirr legen, die Deckel mit der Innenseite nach oben danebenlegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
* Schalotten und Knoblauch fein hacken.
* Kräuter waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.



**Zubereitung ca. 20-25 Minuten:**

- Schalotten und Knoblauch in Butter dünsten.

- Paniermehl und gehackte Kräuter beigeben und kurz mitdünsten.

- Mit Gewürzsalz abschmecken, Sbrinz beigeben und in die vorbereiteten Tomaten füllen.

- Im vorgeheizten Kombisteamer bei 120°C, Heissluft, geschlossenem Dampfabzug ca. 6 Minuten backen, anschliessend bei 170°C noch 2-3 Minuten und offenem Dampfabzug überbacken.

- Vor dem Servieren die Deckel schräg aufsetzen.





