

## Hauptgang Filet / Lamm / Spargel / Tomate / Pommes

### Rezeptteil 4 von 4 Gefüllte Tomaten „Ratatouille“

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
6	mittelgr. Tomaten
1	Zucchini
1/2	Aubergine
1	Paprika - gelb
70 g	Mozzarella
1/2	Zitrone
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauch-Zehe
1 EL	Honig
1 TL	Thymian

## Vorbereitung

1. Knoblauchzehen und Zwiebel fein würfeln
2. Die Aubergine und Zucchini entkernen und fein würfeln (0,5 x 0,5 cm).
3. Die Paprika schälen, säubern und fein würfeln (0,5 x 0,5 cm).
4. Zitrone abreiben und auspressen - in 2 Schalen geben.
5. Den Stielansatz der Tomaten abschneiden, so dass eine ca. 5 cm große Öffnung entsteht. Die Tomaten mit einem kl. Löffel vorsichtig aushöhlen.

## Zubereitung

**Kochfeld Stufe 7:** Knoblauch, Zwiebeln, Zucchini und Auberginen in etwas Olivenöl anrösten. Die Paprikawürfel hinzu geben und kurz weiter braten. **Mit Zitrone, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.** Vom Kochfeld nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Tomaten füllen und ein Stück Mozzarella dazu geben.

**Grill (1/2 direkte Hitze - 1/2 indirekt):** Die Tomaten etwa 3 min. über direkter Hitze grillen, dann in die indirekte Zone schieben und ca. 5 weiter garen, bis der Käse geschmolzen ist.