



Rondini mit Hackfleisch und Reis gefüllt dazu Tomatensoße

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 30 Min. Garzeit

4 Rondini

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rondini waschen, putzen, von dem Blütenansatz und Stiel befreien, einen Deckel abschneiden und mit einem Teelöffel aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen.

Bei Bedarf den Boden begradigen.

1 Paprika

Die Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

2 Schalotten

Die Schalotten schälen und würfeln.

2 EL Olivenöl

400 g gemischtes

Hackfleisch

Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit der Paprika darin 2 Minuten anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und braten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Knoblauchzehen

Den Knoblauch abziehen.

120 g Langkornreis

Die Hackfleischmasse mit dem Reis vermischen, den Knoblauch dazu pressen und mit Salz, Pfeffer

Salz, Pfeffer

1 TL getr. Thymian

und Thymian würzen.

100 g Raclette-Käse

Die Rondini mit der Hackmasse füllen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Den Käse in kleine Würfel schneiden

100 g Butter

und mit den Butterflöckchen auf den Rondini verteilen.

500 g gestückelte Tomaten

Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und zwischen den Rondini verteilen.

(aus der Dose)

Cocktail-Strauch-Tomaten

Frische Cocktail-Strauch-Tomaten können nach Belieben dazu gegeben werden.

150 ml Gemüsebrühe

Die Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.