



Fleischtomaten mit „schmackigem“ Berglinsengemüse und Mozzarella

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " });
```

Einfach und schnell für jeden Tag

Zutaten

- 8 große, vollreife Fleischtomaten
- 200 g Beluga Linsen (schwarze Linsen)
- 100 g Mozzarella in Würfeln
- 150 g klein gewürfeltes Gemüse aus:
 - 150 g Knollensellerie, junger Lauch, Möhren, Zwiebeln, klein gewürfelt
- Etwas Schnittlauch
- 1 mittelgroßer Bioapfel, gewürfelt
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Blüte aus den Fleischtomaten schneiden und die obere „Kappe“ abschneiden.

Schritt2

Die Kerne entfernen und in eine gebutterte Auflaufform setzen. Die Kappe ebenfalls klein würfeln und zum Suppengemüse geben.

Schritt3

Die Linsen am Vortag in kaltem Wasser einweichen.

Schritt4

Das vorbereitete Gemüse mit dem Apfel in etwas Butter glasig anschwitzen und die Linsen dazu

geben. Mit einem Lorbeerblatt ca. 20 - 30 mit leise köcheln lassen, kurz halten.

Schritt5

Danach mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und einem Tropfen Balsamico nachschmecken. Den Schnittlauch und die Mozzarella Würfel unterheben.

Schritt6

Alles in die vorbereiteten Tomaten füllen und in einer Auflaufform in den auf 180° C vorgeheizten Backofen für etwas 10- 12 min. schieben.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** berglinsen, fleischlos, fleischtomaten, mozzarella **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fleischtomaten-mit-schmackigem-berglinsengemuese-und-mozarella/>