

Gefüllte Tomaten mit Spinat und Schafskäse

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 225 g tiefgekühlter Blattspinat
- 1 kg Fleischtomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 TL Jodsalz
- 100 ml fettarme Milch
- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Herzhafte
- 100 g Schafskäse
- 1 Knoblauchzehe
- weißer Pfeffer
- 1 Msp. gemahlene Muskatnuss
- 200 ml Kochsahne oder Rama Cremefine zum Kochen (15 % Fett)
- 3 EL gehackte Petersilie
- Fett für die Form

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1266 kJ
Energie (Kilokalorien):	303 kcal
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	9,5 g
Kohlenhydrate:	26 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	6,7 g
Eiweiß:	12 g
Salz:	1,5 g

Zubereitung

1. 225 g Spinat in einem Topf oder der Mikrowelle auftauen lassen. 1 kg Tomaten waschen, jeweils einen Deckel abschneiden und die Frucht mit einem Esslöffel vorsichtig aushöhlen. Die Kerne der Tomaten entfernen, die Stege in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden.

2. 1/4 l (250 ml) Wasser mit 1/2 TL Salz aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, 100 ml Milch

dazugießen und Beutelinhalt Pfanni Kartoffel Püree mit einem Schneebesen einrühren. 100 g zerbröckelten Schafskäse, Spinat und durchgepresste Knoblauchzehe dazugeben und mit Pfeffer und 1 Msp. Muskat würzen.

3. Zwiebelringe, Tomatenwürfel, 200 ml Kochsahne oder Rama Cremefine und 3 EL Petersilie in einer gefetteten Auflaufform verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten mit Kartoffel-Spinat-Masse füllen, Deckel aufsetzen und in die Form stellen.

4. Gefüllte Tomaten mit Spinat und Schafskäse im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Gefüllte Tomaten mit Spinat und Schafskäse servieren und genießen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen