


Marlène Charell: Provenzalisch gefüllte Tomaten mit Thunfisch und Kapern

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/marlène-charell-provenzalisch-gefüllte-tomaten-mit-thunfisch-und-kapern](https://www.happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/marlène-charell-provenzalisch-gefüllte-tomaten-mit-thunfisch-und-kapern)

Zutaten:

- 6-8 reife Tomaten, möglichst Strauchtomaten
- 3 Eier
- 125 Thunfisch, naturell eingelegt
- 3-4 Anchovis-Filets, Sardellen
- 1 kleines Glas Kapern
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier hartkochen, pellen. Von den Tomaten am Stielansatz das obere Viertel abschneiden und die Tomaten mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Mit der ausgehöhlten Seite nach unten abtropfen lassen.

Thunfisch, Anchovis und die Kapern abtropfen lassen. Einige Kapern zum Garnieren zur Seite legen. Die restlichen Kapern, Thunfisch, Anchovis und die Eier kleinhacken oder im Mixer kurz pürieren und zu einer Creme vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Salz vorsichtig würzen, da Anchovis und Thunfisch schon recht salzig sein können!

Diese Mischung nun in die ausgehöhlten Tomaten füllen und mit den zur Seite gelegten Kapern dekorieren. Dieses Gericht kühl als kleine Vorspeise servieren.

Rezept: Marlène Charell

Quelle: alfredissimo! 1.5.1995