

Pomodori al Riso

(nach einem Rezept von WELT-Food-Kolumnistin Katharina James)

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min.

Zutaten

8 mittelgroße, reife Fleischtomaten
10 EL Arborio- oder Carnaroli-Reis (ungekocht)
8 EL Olivenöl
1 Zweig frisches Basilikum, Minze oder Oregano
1 kg festkochende Kartoffeln
2 Zweige frischer Rosmarin
1 -2 Lorbeerblätter
Feines Meersalz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Das obere Viertel der Tomaten abschneiden und beiseitelegen – diese Stücke werden beim Backen den „Deckel“ darstellen. Die Tomaten mit einem Esslöffel vorsichtig aushöhlen, Kerne, Fruchtfleisch und Saft in einer Schüssel sammeln. Tomaten von innen salzen und mit der Schnittfläche nach unten auf einen großen, mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen.
 2. Das herausgekratzte Fruchtfleisch, Saft und Kerne zusammen mit der Knoblauchzehe und 4 EL Olivenöl pürieren (alternativ mit einem Messer zerkleinern und die restlichen Zutaten anschließend unterrühren). Zerrupfte Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Püree mit dem Reis mischen. Den Reis mindestens 45 Minuten lang ziehen lassen.
 3. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Die abgetropften Tomaten jeweils zu 3/4 mit der Reis-Mischung füllen und die aufbewahrten „Deckelstücke“ wieder aufsetzen.
 4. Die gefüllten Tomaten in eine große ofenfeste Form oder auf ein Backblech mit hohem Rand setzen. Die gewaschenen Kartoffeln in Würfel schneiden und mit 2 EL Olivenöl, etwas Salz, Rosmarin und Lorbeer mischen. Kartoffelstücke rund um die Tomaten verteilen und alles 60 Minuten lang backen.
 5. Wenn die Kartoffeln braun und knusprig sind und der Reis im Inneren der Tomaten weich und saftig, das Blech aus dem Ofen holen und vor dem Servieren 10-15 Minuten ruhen lassen.
-