

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 3 „Nicht ohne meine Tomate“

Koch: Christopher Sakoschek

Nicht ohne meine Tomate

Für die gefüllte Ochsenherz Tomate:

Zutaten

Ochsenherz Tomaten
Rinder Faschiertes
Majoran
Zwiebel
Hellmanns Senf
Petersilie
Rundkornreis
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Petersilie fein hacken und mit dem Faschierten und dem Senf vermengen. Den Reis kochen und abgekühlt zur faschierten Masse geben, würzen und in eine ausgehölte Ochsenherz Tomate füllen. Bei 140 Grad Celsius zirka 15 bis 20 Minuten garen.

Für die Spinatcreme:

Zutaten

50g Butter
50g Mehl
500ml Milch
Babyspinat

Zubereitung

Aus Butter, Mehl und Milch eine Bechamel kochen und den Babyspinat in die noch heiße Bechamel mixen. Je mehr Spinat, desto grüner und intensiver wird die Creme. Geht auch mit Mangold, Bärlauch oder Junglauch.