

# Gefüllte Tomaten (Portugiesische Art)

## Für 8 Tomaten

### Zutaten:

8 große Tomaten

2 Eier

100 g zerbröseltes, weiches Baguette

200 g geriebenen Gouda (je nach Geschmack auch anderer Käse)

1 – 2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Kräuter nach Geschmack

### Zubereitung:

Tomaten oben „kappen“ und mit einem Teelöffel aushöhlen, dann mit Pfeffer und Salz von innen würzen.

Die weiteren Zutaten nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Gewürzen mischen und in die Tomaten füllen.

Die Tomaten in eine gefettete Auflaufform setzen und bei 200° C ca. 10 Minuten backen.

Warm servieren.

Guten Appetit!