



Rondini mit Tomatenfüllung

Rezepte vom LAISEACKER



Zutaten für zwei Personen:

4 Rondini, 250g veganes Hack (alternativ Rinderhack), 2 Dosen geschälte Tomaten am Stück, 5-6 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, Oregano, Etwas Käse zum bestreuen

Zubereitung:

1. Die Rondini waschen, halbieren und aushöhlen. Dabei circa einen Zentimeter Rand lassen. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch würfeln.
2. Die Zwiebel würfeln und mit dem Hack mischen. Die Knoblauchzehen Schälen.
3. Das Fruchtfleisch mit den Tomaten mischen und die Knoblauchzehen dazu pressen. Mit Oregano würzen.
4. Die Tomatenmischung in eine Auflaufform geben. Rondini in die Form geben und mit dem Hack füllen. 2 Lorbeerblätter dazugeben und die Rondini nach wünsch mit etwas Käse bestreuen.
5. Im Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 45 Minuten backen. Der Ofen muss dabei nicht vorgeheizt werden.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit

