Gebackene Tomaten mit Ei

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 2 Personen

Tomate:	4 Stück
Ei:	4 Stück
Reibkäse:	40 g
Salz:	eine Prise
Pfeffer:	eine Prise
Parmesankäse:	4 TL

Zubereitung

Eine kleine Beilage oder als köstlicher Frühstück

Schritt: 1

Das obere Teil der Tomaten abschneiden und das innere Teil mit einem Löffel entkernen.
Das innere der Tomaten werden wir natürlich für eine Tomatensauce aufheben und nicht wegwerfen. Achtet darauf das die Tomaten groß genug sind , damit die Eier auch reinpassen.

Die Tomaten von innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt: 2

Danach kommt in jeder Tomate ein Ei. Ei bisschen Reibkäse und Parmesan obendrauf und mit dem abgeschnittenen Deckel wieder zumachen.

Schritt: 3

In vorgeheizten Ofen (Umluft) auf 200 Grad etwa 25 min backen.
Guten Appetit.