



Gefüllte Ochsenherztomaten mit Buchweizen

🕒 90–100 Min 

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4 Stk.	Ochsenherztomaten
100 g	Buchweizen
100 g	Feta
2 Stk.	Schalotten
3 EL	Sojasauce
3 EL	Olivensöl
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
1 EL	♦ Estragonkraut
1 EL	♦ Kerbel gerebelt

- 1 Im ersten Schritt wird der Buchweizen in einem Sieb gut abgespült und abgetropft. In einem Topf werden 200 ml Wasser und die Sojasauce zum Kochen gebracht. Den Buchweizen hinzufügen und aufkochen lassen. Abgedeckt für etwa 5 Minuten kochen lassen und danach für etwa 20 Minuten ruhen und auskühlen lassen.
- 2 Die Ochsenherztomaten waschen und den Deckel abschneiden. Nun mit einem Löffel aushöhlen. Den Feta fein würfeln. Die Schalotten in kleine, feine Würfelchen hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig schwitzen.
- 3 Buchweizen unterrühren und mit Estragonkraut, Kerbel, Salz und Pfeffer würzen. Feta unterrühren und nun die Tomaten damit füllen.
- 4 Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 15 bis 20 Minuten backen und danach genießen.

