

## Tomaten, Paprika, Zucchini mit Kartoffel-Pilz-Füllung

### Zutaten für 4 Portionen :

500 g mehlig kochende Kartoffeln,  
4 Fleischtomaten,  
2 gelbe Paprikaschoten,  
2 mittelgroße Zucchini,  
5 g getrocknete Steinpilze,  
100 g Champignons,  
1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe,  
3 EL Olivenöl,  
1 TL getrockneter Oregano,  
Salz, Pfeffer,  
2 Eier,  
50 g geriebener Parmesan,  
2-3 EL Semmelbrösel.



### Zubereitung :

Die Kartoffeln waschen und in der Schale garen. Die getrockneten Steinpilze fein zerkleinern und mit 3 EL kochendem Wasser übergießen. Die Tomaten waschen, am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Die Tomaten mit einem Melonenkugel-Ausstecher aushöhlen. Das Tomatenfruchtfleisch für eine Tomatensoße aufheben. Die Paprikaschoten waschen, abtrocknen und halbieren. (Damit es schön dekorativ aussieht, möglichst durch den Stiel halbieren.) Die Kerne und die Trennwände herausschneiden. Die Zucchini halbieren und das Fruchtfleisch mit dem Melonenkugel- Ausstecher aushöhlen, dabei eine ½ cm dicke Wand stehen lassen. Das Zucchinifleisch klein hacken, es wird für die Füllung benötigt.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die frischen Champignons putzen und fein würfeln. Zwiebeln Knoblauch in einer großen Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Champignons und Zucchinifleisch zugeben und 5 Min. dünsten. Die getrockneten Steinpilze samt Einweichwasser zugeben und dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Oregano würzen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 220 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Die fertig gegarten Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Auskühlen lassen. Gemüse- Pilzmasse zugeben. Salzen und pfeffern – probieren. Die Eier verquirlen und mit dem Parmesan unter die Masse mengen. Die ausgehöhlten Gemüse innen salzen und füllen. Dabei beachten, dass sich die Masse beim Backen ausdehnt – siehe in unserem Bild die Zucchini. Die gefüllten Gemüse in eine eingölte, feuerfeste Form setzen. Bei Tomaten und Paprika die Füllung mit Semmelbrösel bestreuen. Mit etwas Öl beträufeln. Gefüllte Tomaten, Zucchini und Paprika bei 220 °C Ober- Unterhitze etwa 40 Minuten backen. Nach 20 Minuten den abgeschnittenen Deckel der Tomaten aufsetzen.