

# Nudeln mit Sahne und gebackenen Tomaten

## Zutaten für 4 Portionen

### Nudeln mit Sahne:

500 g Nudeln  
250 ml Schlagsahne  
200 g Gouda  
1 Esslöffel Salz  
1,5 l Wasser  
1 Teelöffel Oliven- oder Sonnenblumenöl

### Gebacken, gefüllte Tomaten

4 Tomaten  
4 Eier  
150 g Gouda  
1 Löffel Mayonnaise  
1 Teelöffel Oliven- Sonnenblumenöl

## Zubereitung

Für die Nudeln mit Sahne erst das Wasser kochen lassen, Salz hinzufügen und dann die Nudeln hinzugeben. Ca. 10-15 Minuten bissfest kochen, zwischendurch umrühren. Wasser abgießen. Öl in einen Topf gegeben und heiß werden lassen. Die Nudeln hinzufügen und einige Minuten leicht anbraten. Währenddessen den Käse reiben. Als nächstes werden Sahne sowie Käse hinzugefügt. Zum Schluss alles 5 – 10 Minuten bei geringer Temperatur ziehen lassen, einige Male umrühren und nach Wunsch würzen.

Für die gebackenen Tomaten wird von den Tomaten zunächst ein Deckel abgeschnitten und dann das Fruchtfleisch entfernt. Anschließend wird ein Stück Käse und ein rohes Ei in die ausgehöhten Tomaten gegeben und mit etwa 10 g Reibekäse und etwas Mayonnaise garniert. Anschließend wird Auflaufform mit Öl bestrichen, die Tomatendeckel gleichmäßig in der Form verteilt und die gefüllten Tomaten darauf platziert. Zum Schluss kommt das Gericht für ca. 25 min bei 200 Grad (Heißluft) in den Ofen.

### **Kosten:**

ca. 2,05 € pro Portion

### **Nährwert:**

ca. 300 kcal pro Portion

