

# Fyldte tomater med tempeh, ricotta og krydderurter

10 personer

---

## Fyld

- 1 bundt bladselleri
- 4 skalotteløg
- 1 dl olivenolie
- 500 g tempeh
- 1 bundt persille
- 1 bundt kørvel
- 1 bundt mynte
- havsalt og friskkværnet peber

## I øvrigt

- 20 tomater
  - 50 g friskrevet parmesan
  - 100 g ricotta
- 

## Fremgangsmåde

- 1. Tomater:** Skær et låg af tomaterne, og tag tomat-fyldet ud med en teske. Pres det igennem en sigte over en skål, så du får noget tomatsaft ud af det og slipper for kernerne.
- 2. Fyld:** Pil løg og hak dem. Snit bladsellerien fint. Sauter begge dele ganske kort i 2 spsk. olivenolie. Tag det af varmen. Skær tempeh ud i tern på 1x1 cm og steg dem på en varm pande i olivenolie til de er sprøde og gyldne på alle sider, krydre med salt og friskkværnet peber. Bland tempeh med løg og bladselleri, og tilsæt lidt af tomatsaften sammen med de hakkede krydderurter (persille, kørvel, mynte). Tempeh ternene skal ikke svømme i saft, bare lige samles af den. Smag til med salt og peber.
- 3. Fyld tomaterne:** Kom en lille klat friskost i hver tomat, kom tempehfyld oveni og slut af med lidt friskost og revet parmesan. Sæt tomaterne i et smurt, ovnfast fad og dryp dem med lidt olivenolie og krydr med salt og peber. Bag tomaterne i ovnen ved 225° i 15–20 min, så de bliver bagt igennem og flot gratinerede på toppen.
- 4. Servering:** Tag tomaterne ud og server dem med det samme. Med en god og fyldig salat og brød til kan de gøre det ud for en hovedret. Du kan også servere dem som tilbehør til en hovedret.