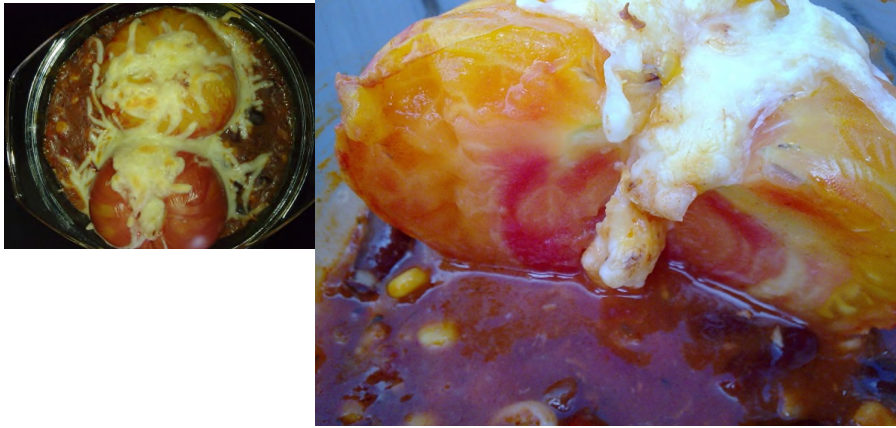


## Chili-Paradeiser

Volkmar, 2017



Das Rezept ist für Küchen-Neulinge besonders gut geeignet, fertig in ca. 20 Minuten, Mengenangabe für 2 Personen.

- 2 große Paradeiser  
(Tomaten mit dünner Schale, wenig Kernen, schöner Frucht)
- 1 Dose Chili-Bohnen (für NichtvegetarierInnen: Chili con carne)
- 5 g Butter
- 5 g geriebener Emmentaler oder Pizzakäse

Beide Paradeiser werden gewaschen und von den Strünken befreit, indem man diese mit einem spitzen Messer kegelförmig ausschneidet.

Eine feuerfeste Glasschüssel wird am Boden und seitlich mit Butter befüllt, die Paradeiser eingelegt. Der Streukäse wird obenauf drappiert, seitlich herum wird mit Chili-Sauce aufgefüllt.

Im Rohr bei 160° Ober- und Unterhitze etwa 14 Minuten lang garen, danach auf Grillen umschalten und 5 Minuten lang bei 190° gratinieren.

Mit frischem Baguette anrichten, evtl. ein Achterl Rotwein dazu servieren.

Perfekt für die schnelle Küche, wenn etwa unerwartet lieber Besuch kommt.

Dieses Rezept ist kostenfrei.  
Zurück zu <http://medpsych.at/rezept.html>

© 2017 by Dr. V. J. Ellmauthaler, 1220 Wien