Tomate gebacken auf Kartoffelbrei

Zutaten:	Zubereitung:
Herzhafter Kartoffelbrei: 6 große Kartoffeln	schälen, grob schneiden und in Salzwasser weich kochen
1 Zwiebel	in Ringe schneiden
100 g durchwachsener Speck	fein würfeln, zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne knusprig hellbraun anbraten. Stellen sie die Speckmischung zunächst beiseite. Die gekochten Kartoffeln abgießen, stampfen,
1 große Tasse lauwarme Milch	unter die Kartoffeln rühren, den gebratenen Speck-Zwiebeln untermengen.
Muskatnuss, Salz	abschmecken. (Vorsicht, denn der Speck ist schon salzig). Den Kartoffelbrei in eine gefettete Raine geben. Drücken sie mit einem Esslöffel entsprechend

	der Tomatenanzahl Mulden in den Kartoffelbrei.
Fleischtomaten: 6-8 Fleischtomaten	einen Deckel von den Tomaten abschneiden. Mit einem Löffel die Tomaten aushöhlen (Die saftige Tomatenwand muss unbedingt stehen bleiben). Das Tomateninnere klein schneiden und mit
300 g Hackfleisch	sowie
1 Ei	
Salz, Pfeffer	
½ Bund Petersilie, 1 Eßl getrockneter Majoran	und
1 Zwiebel	fein gehackt, vermengen. Die Tomaten damit füllen
1 Mozzarella	in Scheiben schneiden und jeweils auf die Tomaten auflegen. Den Tomatendeckel wieder aufsetzen. Nun die Tomaten in die Kartoffelbrei-Mulden setzen. (Das restliche Hack kann in die Mitte zwischen die Tomaten gegeben werden.

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	35 Minuten backen

Tipp: Nehmen sie zu diesem Gericht unbedingt große Fleischtomaten, sie haben weniger Wasser, dafür aber seitlich viel Fruchtfleisch.