



## Gefüllte Tomaten mit Thunfisch

6 große Tomaten  
1 Dose Thunfisch  
1/ 2 Zwiebel  
1 Eßlöffel Öl  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer  
1 Teelöffel Butter  
Petersilie

Die Tomaten waschen und den oberen Teil abschneiden. Mit einem Teelöffel das Fruchtfleisch entfernen und die Tomaten mit der Öffnung nach unten abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit Salz und Pfeffer anbraten. Wenn sie gar sind, den Thunfisch dazugeben und erhitzen. Mit der Masse die Tomaten füllen und diese in einen heißen Ofen legen.

## Tomaten auf provençalische Art

1 kg Tomaten  
1/ 2 Knoblauchzehe  
1/8 l Öl  
1/2 Teelöffel Salz  
Pfeffer  
Petersilie

Die Tomaten in zwei Hälften schneiden, die Kerne entfernen. In einer Pfanne das Öl erwärmen und die Tomaten anbraten, stets mit der Öffnung nach unten. Dann drehen, salzen und pfeffern, 3 bis 4 Minuten braten. Danach sofort die Knoblauchzehe dazugeben und zwei Minuten braten bis die Tomaten weich sind. Die Tomaten auf einem Teller anrichten und mit Petersilie bestreuen. Goldgelb geröstete Brotwürfel auf die Tomaten streuen.