

## Gefüllte Tomaten mit Kartoffelspänen



### Zutaten:

4 Strauchtomaten, je 1 gelbe, rote und grüne Paprika  
200g Schafskäse  
1-2 rote Zwiebeln  
Olivenöl, Pflanzenöl  
Pfeffer/Salz und Thymian  
2 große Kartoffeln

### Zubereitung:

Bei den Tomaten den Deckel abschneiden und mit einem Löffel vorsichtig die Kerne entfernen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen und für 6 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad,  
bei Umluft mit 180 Grad, garen.

In einer Pfanne die kleingewürfelten Zwiebeln und Paprikastücke anbraten.

Mit kleinen Schafskäsestücken Pfeffer, Salz und Thymian abschmecken.

Die Tomaten damit füllen und den Deckel wieder auflegen, im Backofen warm halten.

Für die Kartoffelspäne:

Die Kartoffeln schälen und mit einem Sparschäler Späne abziehen und in kaltes Wasser legen.

Anschließend gut trocken tupfen und in einen kleinen Topf mit heißem Öl frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Tomaten und Kartoffelspäne auf Tellern anrichten.