Gefüllte Tomaten mit Eier

Yumurtalı Domates Dolması

6 mittel große harte Tomaten
6 Eier
6 EL Öl
6 Dessertlöffel geriebener Käse
1 Dessertlöffel Salz
1 TL Pfeffer
1 TL rote Paprikaschoten

Tomaten 2 cm unterhalb des Stilansatzes schneiden.
Die Tomaten aushöhlen.
Die ausgehöhlten Tomaten in ein Backblech einreihen.
In jede Tomate ein Ei einschlagen und mit Salz, Pfeffer und rote Paprikaschoten bestreuen.
Darauf ein Dessertlöffel geriebenen Käse geben.
Jeweils ein Eßlöffel Öl drübergießen.
Im 200 Grad erhitzem Backofen bis die Tomaten weich und der Käse geschmolzen ist backen.
Warm servieren.

Tipp: Nach dem man alle Zutaten in die Tomaten eingefüllt hat, kann man auf Wunsch die abgeschnittenen Teile der Tomaten zum zudecken verwenden.