



## Gefüllte Tomaten

### Zutaten

50 g getrocknete Mu-Err Pilze, 250 g Schweinehackfleisch, 6 mittelgroße Tomaten, 2 Zwiebeln, Fischsauce, Pfeffer, Zucker, Salz

Für die Sauce 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, frischer Koriander, 2 Lauchzwiebeln

Mu-Err-Pilze in warmen Wasser ca. 30 min einweichen und in feine Streifen schneiden, mit Hackfleisch, klein gehackten Zwiebeln, Zucker, Pfeffer und Fischsauce gut vermengen. Den oberen Teil von Tomaten abschneiden und das Innere der Tomaten über einer Schüssel entfernen. Den unteren Teil klein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Die Tomaten mit der Fleischmasse füllen und in einer Pfanne mit heißem Öl auf der Fleischseite kurz anbraten und anschließend auf mittlerer Hitze mit einem Deckel bedeckt ca. 10 min garen. Wenden und ca. 2 min auf der Tomatenseite braten.

Währenddessen in einem Topf klein gehackte Zwiebeln und Knoblauch anbraten, die Tomatenreste dazugeben, mit Fischsauce würzen und einköcheln lassen. Sobald sich eine schöne Tomatensauce ergibt, diese mit etwas Wasser ablöschen und nochmals mit Fischsauce abschmecken. Anschließend die durchgebratenen Tomaten hineingeben und bei kleiner Hitze ca. 10 min durchziehen lassen.

Mit Koriander und Frühlingszwiebelstreifen servieren.

Dazu wird Reis gegessen.