



Mit Kräutern gefüllte Tomaten

18. Jahrhundert

Die Grillzeit ist wieder da!

Und wir haben für Euch ein passendes historisches Gericht dafür.

Was viele nicht wissen, die Tomate kam erst mit Columbus nach Europa. Die Römer selbst hatten keine Tomaten, obwohl man sowohl die Römer als auch die Tomate mit Italien verbindet. Die Tomate stammt aus Amerika, dort wurde sie dennoch nicht gegessen.

Anfänglich wurde die Tomatenpflanze in Europa nur als Dekoration verwendet. Man dachte, die kleinen gelben, grünen und roten Früchte seien giftig. Später erst erkannte man die Tomate als köstliches Gemüse und begann mit der Züchtung von vielen Sorten. Das erste Mal in einem Rezept wird die Tomate im Kochbuch „Il cuoco galante“ aus dem Jahre 1773 von Vincenzo Corrado, einem Koch und Gelehrten erwähnt. Im 19. Jahrhundert sah man, dass die Armen die Früchte mit Brot aßen und dies wurde der italienischen Königin Margherita in Neapel präsentiert. So entstand die Pizza Margherita.

Nachfolgendes Rezept stammt aus dem oben erwähnten Kochbuch. Auf Italienisch heißt es „Farsiti all'Erbeite“, also übersetzt „Mit Kräuterchen gefüllte Tomaten“.



Farsiti all'Erbeite. — Si tritulano petrose-molo, cipolla, acetosa, e menta, e si passano con presciutto, conditi di sale, e pepe; si legano con gialli di uova, e provatura grattata; se ne riempiono i Pomodoro. si friggono, e si servono con Coli di presciutto.

Zutaten: (Mengen nach Gusto und Belieben)

Mittelgroße Tomaten

Minze

Zwiebel (wir haben rote Zwiebeln verwendet)

Sauerampfer, falls vorhanden

Minze

Eigelb

Gekochter Schinken

Provolonekäse (wir haben ersatzweise Mozzarella verwendet)

Salz und Pfeffer zum würzen



Rezept schon
ausprobiert?
Dann schickt
uns ein Foto an
[info@zeitreise-
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)

Zubereitung:

Zuerst schneidet man die Petersilie, die Zwiebeln, den Sauerampfer und die Minze und den Schinken ganz klein und gibt alles in eine Schüssel. Man würzt mit Salz und Pfeffer. Dann gibt man noch das Eigelb zum Binden dazu. Dann wird der Provolonekäse (oder der Mozzarella) darüber gerieben. Alles wird miteinander verrührt.

Die Tomaten werden nun ausgehöhlt und mit der Kräutermasse gefüllt. Die Tomaten kommen in eine mit etwas Olivenöl ausgepinselte Auflaufform. Anschließend werden sie auf dem Grill oder bei ca. 175°C ca. 15 Minuten gebacken. Fertig sind sie, wenn der Käse geschmolzen und angebräunt ist.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Zeitreise Team und Praktikantin Paula