



## Coeur de Boeuf

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

4	Coeur de Boeuf	50 g	Semmelbrösel
50 g	Feta	1 Bund	glatte Petersilie
40	schwarze Oliven (entsteint)	1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Von den Tomaten den Deckel abschneiden und vorsichtig aushöhlen. Das Fruchtfleisch zerkleinern.
3. Den Feta würfeln, die Petersilie und die Oliven zerhacken, die Knoblauchzehe zerdrücken.
4. Alle Zutaten bis auf das Olivenöl mischen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und großzügig in die Tomaten füllen.
6. Mit Olivenöl beträufeln, Deckel draufsetzen und 10 Min. backen.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

### UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen

Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Coeur de Boeuf

Stand 19.04.2022