Mozarella-Tomaten

Zubereitungszeit:
Dreiviertel Stunde.

Dazu ist zu sagen:
Auf die frischen Basilikumblätter sollte auf keinen Fall verzichtet werden.

Reicht für 4 Personen.

1.	**10 große Tomaten**	köpfen und aushölen. Das Fruchtfleich aufheben und zurückstellen.
2.	Eine **große Auflaufform** mit **2 EL Olivenöl**	einfetten.
3.	Die Tomaten	in die Auflaufform stellen.
4.	Salz und frisch gemahlener Pfeffer	auf die Tomaten streuen.
5.	**250 g Mozarella**	kleinschneiden.
6.	Den Mozarella mit **3 EL Crème fraîche**, **2 TL Kräuter der Provence**, Salz, Pfeffer	mit einem **Pürierstab** pürieren.
7.	Die Mozarellamischung	in die Tomaten füllen.
8.	Die Tomaten	15 min bei 220 °C überbacken.
9.	Von einem **$\frac{1}{2}$ Bund Basiklikum**	die Blätter abzupfen und diese nach dem Backen auf die Tomaten setzen.
10.	Die Mozarellatomaten	sofort heiß servieren und schmecken lassen.