

Tomatenkuchen

• hübsch und lecker •



Zutaten

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
3-4 EL Semmelbrösel
500g kleine, zweifarbige Tomaten, halbiert
1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Bund Schnittlauch, klein geschnitten
150g Doppelrahmfrischkäse, natur
3 Eier
100g geriebener Bergkäse
Salz, Pfeffer, italienische Kräutermischung, Chilisalز nach Geschmack

Zubereitung

Tomaten, Schnittlauch, Knoblauch in eine Schüssel geben, würzen und gut vermengen. Ein paar Tomatenhälften beiseite legen. Den Blätterteig in die leicht gefettete runde Ofenhexe legen. Den Boden mit Semmelbröseln bestreuen. Die Tomatenmischung daraufgeben. Frischkäse, Bergkäse und Eier gut verquirlen und auf die Tomaten geben. Die restlichen Tomatenhälften oben drauf garnieren. Backzeit: ca 35 - 40 Minuten bei 220 Grad Ober/Unterhitze, vorgeheizt. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen.

Tipps:

Statt oder zusätzlich zum Schnittlauch kann man auch Basilikum nehmen.
Anderer Käse wie Emmentaler, Gouda o.ä. schmeckt auch gut darin.