

Tomaten-Clafoutis

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

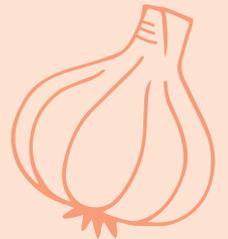
200 g Sahne
4 Eier M
80 g grob geriebener
Comté
Salz und Pfeffer
100 g Mehl
400 g Tomaten
3-4 Zweige Thymian
oder Basilikum



ZUBEREITUNG

Sahne und Eier verquirlen, Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
Dann kurz das Mehl untermixen, bis ein glatter Teig entstanden ist.
Eventuell nochmal nachwürzen und Teig beiseite stellen.
Tomaten je nach Größe vierteln oder achteln, Thymianblättchen abzupfen und beides in eine geölte Auflaufform geben.
Teig darüber gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 20 bis 30 Minuten goldbraun backen.
Dazu passt ein gemischter Salat oder ein Blattsalat.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE