

Zubereitung

Tomaten-Käse-Wähe



Nährwert pro Portion:

636 kcal
F 39 g
Kh 40 g
E 33 g

ca. 20Min.
4 Personen
vegetarisch

1 ausgewallter **Kuchenteig**
(ca. 32 cm Ø)

1 **Tomate** (ca. 150 g), in
Stücken

250 g **Magerquark**

2 EL **Tomatenpüree**

1 **Ei**

150 g **Bergkäse** (z. B. Bündner),
grob gerieben

100 g **rezipienter Gruyère**, grob
gerieben

1 EL **Mehl**

wenig **Muskat**

2 Prisen **Salz**

wenig **Pfeffer**

400 g **Tomaten** (z. B. Peretti), in
ca. 5 mm dicken Scheiben

einige **Basilikumblätter**, zerzupft

Und so wirds gemacht:

1. Teig mit dem Backpapier ins Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen.
2. Tomate mit Quark, Tomatenpüree und Ei pürieren. Käse und alle Zutaten bis und mit Pfeffer daruntermischen, auf dem Teig verteilen. Tomaten darauflegen.
3. Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Basilikum darauf verteilen.

Form:

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

Tipps:

Statt Kuchenteig Dinkel-Kuchenteig verwenden.

Für den Belag statt Tomaten 400 g Dattel- oder verschiedenfarbige Cherry-Tomaten, halbiert, verwenden.

Ergänzen mit:

Blattsalat.