

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Tomatenwähe

Für 2 kleine Formen / Zubereitungszeit ca. 90 Min.

Magerquark	150 g	fest ausdrücken, damit er trocken wird. Dann mit dem
Öl	6 EL	der
Milch	100 ml	sowie etwas
Salz	¼ TL	verrühren.
Weizenmehl	150 g	dazugeben und kräftig rühren. Weiteres
Weizenmehl	150 g	mit
Backpulver	1 Pk.	vermischen und unter den Teig kneten, das geht am besten mit den
		Knetbaken des elektrischen Teigrührgerätes. 30 Min. ruhen lassen. In
		der Zwischenzeit
Zwiebeln	300 g	schälen und in Ringe schneiden, dann in der erhitzen
Butter	20 g	andünsten und abkühlen lassen.
Emmentaler	200 g	und
Greyerzer	200 g	fein reiben, mit
Mehl	1-2 EL	vermischen und mit den
Eiern	4	sowie der
Saure Sahne	200 ml	zu einem dicken Brei verrühren. Mit
Pfeffer		
Salz		und
Muskat		würzen. Die
Tomaten grün, gelb, rot	600 g	abwaschen, die Stielansätze entfernen. Die Früchte quer halbieren.
		Eine runde, flache Wähenform oder ein Backblech schwach ausfetten.
		Den Teig dünn ausrollen und die Form damit auskleiden. Erst mit
		Zwiebeln, dann mit der Käsecreme bedecken. Die halben Tomaten
		mit der Schnittfläche nach oben in die Käsecreme drücken, mit
		gemahlenem
Oregano		bestreuen, mit
Basilikumblättchen	1 Bund	belegen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
		Bei 200°C 40-45 Min. backen.

Der ideale Begleiter

[Rivoaner feinherb](#)

