Rezept

Tomaten-Mozzarella-Kuchen

Ein Rezept von Tomaten-Mozzarella-Kuchen, am 28.04.2024

Zutaten

280 g	Mehl
	Salz
250 g	kalte Butter
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
200 g	Crème fraîche
	Pfeffer
	2-3 Stängel Basilikum zum Garnieren
1	Springform (26 cm Ø)
4	Eier
1 EL	fein gehackte Sommerkräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Oregano) oder 1 TL getrocknete italienische Kräuter
750 g	Tomaten
1	Zweig Rosmarin
130 g	Ciabattabrot
50 g	frisch geriebener Parmesan
250 g	Mozzarella
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl, 1 Ei, 1 EL kaltes Wasser, ½ TL Salz, die Kräuter und die Butter in Stückchen zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt kalt stellen.

2. Die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Tomaten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, Rosmarin waschen und trocken tupfen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Knoblauch und Rosmarin darin kurz andünsten. Die Pfanne mit Tomatenscheiben auslegen, die Tomaten salzen und von jeder Seite 10-15 Sek. braten. Herausheben und auf einen Teller legen. Restliche Tomaten ebenso braten.

3. Das Ciabattabrot in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Die Crème fraîche mit den restlichen Eiern glatt rühren. Den Parmesan unterrühren. Die Eiermasse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Teig in eine Springform (26 cm Ø) geben und dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Teigboden mit Ciabattascheiben dicht belegen, salzen und pfeffern.

5. Zuerst einige Tomatenscheiben, dann einige Mozzarellascheiben dicht an dicht auf das Brot legen. Mit den restlichen Brotscheiben und den restlichen Tomatenscheiben belegen und mit Mozzarella abschließen. Die Eiermasse gleichmäßig über den Kuchen gießen.

6. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 45 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen. In Stücke schneiden und mit frischem Basilikum garnieren.