

Rezept

Tomaten-Feta-Clafoutis

Ein Rezept von Tomaten-Feta-Clafoutis, am 15.12.2025

Zutaten

700 g	mittelgroße Tomaten	Salz
	schwarzer Pfeffer	200 g Schafskäse (Feta)
12	schwarze Oliven (ohne Stein)	1/2 Bund Thymian
6	Eier	200 g Sahne
	Cayennepfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1 Msp.	Nelkenpulver	1/2 Bund Petersilie
	Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen und häuten. Die Tomaten in die Form setzen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Schafskäse klein würfeln. Die Oliven halbieren. Schafskäse und Oliven zwischen den Tomaten verteilen. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen hacken und darüberstreuen.
3. Die Eier mit der Sahne verschlagen. Die Eier-Sahne-Mischung mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat und Nelkenpulver würzen.
4. Die Eier-Sahne-Mischung über die Tomaten gießen. Die Tomaten im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 40 Min. garen. Sollte die Oberfläche zu schnell bräunen, nach ca. 20 Min. den Auflauf locker mit Alufolie abdecken.
5. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Auflauf herausnehmen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.