Rezept

Tomaten mit Käsenockerl

Ein Rezept von Tomaten mit Käsenockerl, am 03.06.2025

Zutaten

800 g	Tomaten
	Pfeffer
4 EL	Olivenöl
2	Eier (Größe M)
2 EL	Mehl
	Salz
2 EL	gehacktes TK-Basilikum
500 g	Doppelrahm-Frischkäse oder Ricotta
100 g	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad).

2. Die Tomaten waschen und die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Die Tomaten in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und eine flache ofentaugliche Form damit dachziegelartig auslegen. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Basilikum bestreuen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln.

3. Den Frischkäse oder Ricotta mit den Eiern, dem Parmesan und dem Mehl gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Käsemasse mit zwei Esslöffeln Nocken formen und nebeneinander auf die Tomaten setzen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

4. Die Tomaten und die Nockerl im Ofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen, bis die Nocken schön gebräunt sind. Mit Weißbrot (z. B. Oliven-Ciabatta) servieren.