

# TOMATEN-KÄSE-AUFLAUF

Ein Tomaten-Gratin, das sich schnell für den Backofen vorbereiten lässt

2	Personen	
5		Tomaten (ca. 400 g)
1		Frühlingszwiebel
1 EL		Rosmarin, frisch gehackt (1 TL getrockneter)
1 EL		Thymian, frisch gehackt (1 TL getrockneter)
1		Knoblauchzehe
100 g		Schafskäse
100 g		Emmentaler, gerieben
1 EL		Paniermehl
50 ml		(Soja-)Sahne
50 ml		(Soja-)Milch
1 EL		Olivenöl
		Salz, Pfeffer



Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Eine Auflaufform (ca. 25 x 17 cm) mit 1 EL Olivenöl ausfetten.

Die Tomaten waschen, trocknen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dachziegelartig in die Auflaufform schichten, salzen und pfeffern. Den hellen und hellgrünen Teil der Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und über den Tomaten verteilen.

Den Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken und über die Tomaten streuen. Dann den Schafskäse etwas zerbröseln, ebenfalls darüber verteilen und mit dem geriebenen Emmentaler sowie dem Paniermehl bestreuen. Zum Abschluß Sahne und Milch mischen und gleichmäßig über den Käse gießen.

25 Minuten bei 200°C auf der mittleren Schiene backen. Die letzten 3 Minuten kann man ein

Baguette mit in den Ofen legen, das dann schön kross wird.

Der Tomatensaft ergibt zusammen mit der Sahne und der Milch eine leckere Sauce, die man wunderbar mit dem aufgewärmten Baguette oder einem Ciabatta aufsaugen kann.

Wer dazu aber lieber Kartoffeln mag, kann vorgekochte (!) Kartoffeln in dünnen Scheiben (ganz schnell mit dem Eierschneider geschnitten) zwischen die Tomaten schichten.

Vorbereitungszeit        15 Min.

Zubereitungszeit insgesamt ~~40~~ Min.

vegetarisch