Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TOMATEN CLAFOUTIS

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · BACKZEIT: 30 MIN.

Ihr sucht nach einem einfachen Rezept für den Apéritif oder zum „Mitbringen“ für ein Picknick… da habe ich eine gute Idee für euch: ein **herzhaftes Tomaten-Clafoutis**.

Clafoutis ist immer eine gute Idee, als süßes oder herzhaftes Rezept, wenn man Gäste bekommt, oder zum Mitnehmen für ein Picknick, ins Büro oder zur Schulfeier.

Wenn er abgekühlt ist, lässt er sich einfach schneiden und man kann ihn mit den Händen essen. Man braucht keinen Teller und Besteck, um ihn zu genießen.

Ich mag das originale Clafoutis-Rezept mit Kirschen sehr, aber salzig kommt es auch sehr gut an.

Der Clafoutis ist eigentlich ein **Kuchen** auf **Crêpeteigbasis**. Somit ist der Kuchen eher weich, wie ein sehr dicker **Crêpe**. □□

Um einen cremigen Teig zu bekommen, habe ich ganz viel frische Basilikumblätter mit Hüttenkäse gemixt. Man kann es auch mit Frischkäse oder Quark zubereiten.

Ich empfehle euch diese Methode, weil es auch eine sehr schöne grüne Farbe an meinem Teig verliehen hat.

Noch ein Tipp: den **Tomaten-Clafoutis** bitte immer mit kleinen Cherry-Tomaten backen. Und nicht große Tomaten in Stückchen, weil es sonst viel zu viel Wasser geben würde und der Teig einfach nicht fest backen wird.
Ich habe 18 Tomaten für mein Clafoutis genommen. Wie viel ihr braucht, für eure Clafoutis zu Hause, kann ich nicht sagen, weil, wenn ihr nur die Mini-Cherry-Tomaten habt, dann wird es wesentlich mehr sein. □□ Schaut einfach, wie viel Tomaten ihr in eure Backform bekommt, um es besser zu planen. Es soll aber nicht randvoll mit Tomaten sein.

Was könnt ihr noch zu den Tomaten in eure Clafoutis geben?

Wenn ich Reste habe, gebe ich gern noch dazu:

- Oliven (schwarze am besten)
- Kapern (die dicke)
- Artischocken (eingelegt)
- eingelegte Tomaten
- eingelegte Mini-Paprika
- große Stückchen Ziegenkäse-Rolle.

Und im Teig könnt ihr auch direkt Tapenade untermischen oder schwarze Knoblauchpaste je nach eurem Geschmack.

Zutaten für einen Tomaten Clafoutis:

Größe der Backform: 24cm Backform

1 Handvoll Basilikumblätter (frisch), 200 g Hüttenkäse, 125 ml Milch, 100g Mehl (T45), 3 Eier (M), 1 TL Knoblauchpulver, Pfeffer, 1/2 TL Kräuter der Provence, 18-20 Cherry Tomaten (oder mehr, je nach Größe. Schaut einfach die Fotos an. □□)

Utensilien: Perla 24cm, Schneebesen, Teigschaber.

1- Die Basilikumblätter mit dem Knoblauchpulver, Hüttenkäse und 50 ml Milch zu einer feinen Paste mixen.

2- In eine große Schüssel, das Basilikum-Püree mit dem Mehl, Pfeffer, Kräutern der Provence und den 3 Eiern rühren. Der Teig wird zu fest sein und dann geben wir peu à peu noch ein bisschen restliche Milch rein.

3- Eine Backform mit Butter und Mehl beschichten. Den Teig eingeben und die Tomaten auf dem Teig verteilen.

4- Backen:

25 Minuten bei 180°C Umluft. Oder für ein zarteres Ergebnis: bei 170°C Umluft für 35 Minuten.

Et voilà!

Frisch und lecker! Wer mag, kann dazu Pistou servieren.

Ich wünsche euch bon appétit

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de