

## Cherrytomaten – Basilikum-Kuchen

### Rezept für 8 Stück (Rundblech von 24 cm Durchmesser)

1	Stk	rund ausgewallter Kuchen- oder Blätterteig
500	g	Cherrytomaten
1	Bund	Basilikum
3	Stk	Eier
50	g	Crème fraîche
50	g	Magerquark
1	dl	Milch
50	g	Parmesan, gerieben
1		Prise Muskatnuss
		Salz, Pfeffer



### Zubereitung

Das Kuchenblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darin auslegen und gleichmässig in die Form drücken. Den Rand gut andrücken und überschüssigen Teig leicht herumklappen. Den Boden mit einer Gabel leicht einstechen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Cherrytomaten längs halbieren und die Schnittfläche mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Basilikumblätter vom Stiel zupfen und in ein hohes Gefäss geben. Eier, Crème fraîche, Magerquark, Milch und Parmesan dazugeben. Den Guss mit dem Stabmixer fein pürieren bis er schön grün ist. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.

Den Basilikum Guss auf dem Teigboden verteilen und mit den Cherrytomaten belegen. Die Form in den 200 Grad heissen Backofen stellen und ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Herausnehmen 10 Minuten ruhen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

### Tipp

Dazu passen alle Formen von Blatt- und gemischten Salaten.

Kann auch sehr gut zu Aperol's serviert werden.

### Nährwert pro Portion

Kalorien	130
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiss	7 g
Fett	8 g