



## HERZHAFTER TOMATENKUCHEN

---

### Informationen:

- Für 4 Personen
- Kostet etwa 1,90 € pro Person
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 100 Minuten
- Ich würde Weißwein/Weißherbst/Rosé und Mineralwasser dazu trinken

### Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 168
- KJ: 703
- Fett: 10,9 g
- KH: 10,9 g davon 2,2 g Zucker
- Eiweiß: 6,2 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

---

### Zutaten:

#### Zutaten für den Teig:

- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei
- 50 g geriebener Emmentaler Käse
- 1/2 Bund frischen Schnittlauch
- 1/2 TL. Salz
- etwas Butter zum Einfetten der Springform

#### Zutaten für den Belag:

- 3 EL Tomatenmark
  - 2 EL flüssige Sahne
  - 200 g geriebener Emmentaler Käse
  - 1/2 TL Paprika edelsüß gemahlen
  - 1/2 TL Salz
  - etwas Pfeffer (aus der Mühle)
  - 1 Bund frische Blatt Petersilie
  - 8 frische Tomaten mittelgroß
- 

## Zubereiten:

### Die Reihenfolge:

- Den salzigen Mürbeteig herstellen und 1 Stunde ruhen lassen.
- Die Tomaten wie angegeben enthäuten.
- Den Mürbeteig als Boden in die Kuchenform geben und vorbacken.
- Den Belag für den Tomatenkuchen herstellen.
- Den Tomatenkuchen backen.

### Der salzige Mürbeteig - bzw. der Boden Teil 1:

- Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.
- Das Salz gleichmäßig auf dem Mehl verteilen.
- Den Schnittlauch in sehr kleine Röllchen schneiden und über dem Mehl verteilen.
- 50 g geriebenen Emmentaler Käse über dem Mehl gleichmäßig verteilen.
- Das Ei in die Mulde geben.
- Die KALTE Butter in kleine Würfel schneiden und in die Mulde geben.
- Alle Zutaten von Hand in der Schüssel vermengen.
- Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen, den Teigklumpen aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche mit dem Handballen so lange kräftig durchkneten, bis sich alles gut verbunden hat. Sollte der Teig krümelig bleiben, 1-2 EL kaltes Leitungswasser dazu geben. Der Teig soll NICHT zu weich werden.
- Den Teig zu einer runden Teigplatte formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kühl (Kühlschrank) ruhen lassen.

### Die Tomaten enthäuten:

- Während der Teig ruht, nutzen wir die Zeit und enthäuten die Tomaten:
- In einem Topf mittlerer Größe Wasser zum Kochen bringen und dann die Herdplatte auf niedrige Hitze stellen.
- Eine Schüssel mit Eiswasser (Leitungswasser und Eiswürfel) vorbereiten.
- Entfernen Sie den Strunk der Tomate und schneiden Sie feine Schnitte in die Haut der Tomate ein.
- Geben Sie die Tomaten so lange in das heiße Wasser, bis sich Teile der Tomatenhaut lösen.
- Heben Sie die Tomaten mit einer Schaumkelle aus dem Topf und schrecken Sie diese dann im Eiswasser ab.
- Dann die Tomaten aus dem Eiswasser nehmen und abtrocknen.
- Nun mit einem kleinen Messer die Tomaten häuten.
- Die enthäuteten Tomaten halbieren und zur Seite stellen, bis wir diese benötigen.

### Der salzige Mürbeteig - bzw. der Boden Teil 2:

- Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen.
- Die kalte Teigplatte mit einem Nudelholz dünn und rund ausrollen.
- Die Springform mit etwas Butter einfetten/einreiben.
- Den Teig in die Springform geben gleichmäßig am Boden und der Seite verteilen.

- Den Teig am Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Den Teig/Boden auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen 10 Minuten vorbacken.
- Den gebackenen Boden aus dem Ofen nehmen und an die Seite stellen.

#### **Der Belag:**

- Die Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
- Die Blatt Petersilie kleinhacken.
- Folgendes in eine Schüssel geben und vermengen:
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL flüssige Sahne
- die gehackte Zwiebel
- 2/3 der gehackten Blatt Petersilie
- 50 g geriebener Emmentaler Käse
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Paprikapulver
- etwas Pfeffer aus der Mühle

#### **Der Tomatenkuchen:**

- Die Tomatenmasse auf dem vorgebackenen salzigen Mürbeteig gleichmäßig verteilen.
- 75 g geriebenen Emmentaler Käse über die Tomatenmasse streuen.
- Die halbierten Tomaten auf der Tomaten-Käsemasse gleichmäßig verteilen und leicht in die Masse drücken.
- 75 g geriebenen Emmentaler Käse gleichmäßig über den Tomaten verstreuen.
- Den Tomatenkuchen im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene rund 20 Minuten backen.
- Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit 1/3 der gehackten Blatt Petersilie bestreuen, noch heiß portionsweise servieren.
- Guten Appetit ;-)

#### **Pauls Tipp:**

Sie können auch fertig geschälte Tomaten aus der Dose nehmen.  
Ich würde einen Blattsalat dazu anbieten.