

Tomaten-Quark-Auflauf mit Basilikum



Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Butter
- 2 Bund Basilikum
- 1 dl saurer Halbrahm
- 3 Eigelb
- 500 g Magerquark
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 8 Tomaten, mittelgross
- Butter, für die Form
- 3 Esslöffel Sbrinz, gerieben, AOC
- 3 Eiweiss

Zubereitung

Für 4 Personen

Dieser souffléähnliche Gratin kann anstelle von Tomaten auch mit an der Röstiraffel geriebenen Zucchini zubereitet werden. Nach dem Raffeln werden die Zucchini leicht gesalzen, anschliessend lässt man sie etwa 20 Minuten Wasser ziehen. Dann gut ausdrücken und wie die Tomaten weiterverwenden.

1 Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Abkühlen lassen.

2 Das Basilikum grob schneiden. Zusammen mit dem sauren Halbrahm, den Eigelb und der Zwiebel-Knoblauch-Mischung in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Anschliessend mit dem Gummispachtel den Quark unterziehen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer würzen.

3 Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, unter kaltem Wasser abschrecken und häuten. Dann die Tomaten waagrecht halbieren und die Schnittflächen mit Salz sowie Pfeffer würzen.

4 Eine Gratinform grosszügig mit Butter ausstreichen und mit Sbrinz austreuen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5 Die Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee unter die Quarkmasse ziehen. Diese in der vorbereiteten Form verteilen und die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in die Quarkmasse legen.

6 Den Tomaten-Quark-Auflauf sofort im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 40 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu rasch bräunen, mit Alufolie decken.