



Tomatenkuchen mit Salat

4 Personen
1,20 € pro Person
55 Minuten
Weißherbst

Für den Teig:

200 g Mehl
100 g Butter oder Margarine, 1 Ei
50 g geriebener Käse
1 TL gehackter Schnittlauch (auch gefroren)
1/2 TL. Salz

Zutaten für den Belag:

3 Esslöffel Tomatenmark, etwas Kondensmilch,
3 Esslöffel geriebener Käse, Salz & Pfeffer, Paprika
3 TL gehackte Petersilie (auch gefroren)
2 Käse-Scheibletten
8 frische Tomaten

Zutaten für den Salat:

Salat nach Wunsch bzw. Angebot

2 Beutel Fertig Dressing

6 EL ÖL

6 EL Wasser

1 Zwiebel

Die Zubereitung:

Vorbereitung:

- Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- Den Schnittlauch hacken bzw. 1 TL aus dem Beutel gefrorener Schnittlauch entnehmen.
- Die Tomaten wie folgt enthäuten Bringen Sie Wasser in einem Topf zum Sieden.
 - Entfernen Sie den Strunk der Tomate und schneiden Sie feine Schnitte in die Haut der Tomate ein.
 - Geben Sie die Tomaten solange in das siedende Wasser, bis sich teile der Tomatenhaut lösen.
 - Schrecken Sie die Tomaten in Eiswasser ab. Nun mit einem Messer die Tomaten häuten.
- Die enthäuteten Tomaten halbieren
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden

Der Boden:

- Aus den Teig-Zutaten einen Mürbeteig bereiten und in eine Springform drücken.
- An den Rändern etwas hochdrücken.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Minuten vorbacken.

Der Belag:

- Tomatenmark, Milch, Käse, Salz, Pfeffer, Paprika, 2 TL Petersilie verrühren und auf den Teigboden streichen.
- Käsestreifen gitterförmig drauflegen und halbierte Tomaten darauf setzen.
- Mit dem Käse bestreuen.
- 1 TL gehackte Petersilie darüber streuen.
- Bei 175 Grad 15 - 20 Minuten backen.
- Mit 1 TL Petersilie bestreuen.

Der Salat:

- Geben Sie den Beutelinhalt der Salatsoßen Mischung, 6 EL Öl und 6 EL Wasser in eine Schüssel.
- Die sehr fein gehackte Zwiebel dazugeben und dann alles umrühren. Schon ist die Soße fertig.
- Nun muss nur noch der Salat dazu. Die Zugabe von Essig ist nicht nötig !!!

Tip:

- Sie können auch fertig geschälte Tomaten aus der Dose nehmen. Frische Tomaten schmecken aber besser.
- Während der Kuchen backt, können Sie den Salat waschen und gegebenenfalls putzen und das Dressing anrühren. Geben Sie den Salat aber erst in die Salat Soße wenn Sie ihn servieren bzw. essen wollen. Je kürzer der Salat in er Soße ist, desto knackiger ist er dann noch beim essen. Je länger der Salat in der Soße liegt, desto „matschiger“ wird er.