

Rezept

Tomaten-Käse-Gratin

Vorbereitung

Die Auflaufform (vgl. [Blick in die Küche](#)) mit ca. ½ EL weicher Butter einfetten (mit [Backpinsel](#) oder geknülltem Küchentrepp)

150 g Gruyere-Käse (von der Käsetheke)

Reiben mit der [Groben Reibe](#)

1 gehäufter Teel. [Puderzucker](#)

Sieben und mit dem Käse vermischen. D.h. konkret: den Puderzucker in ein [engmaschiges Sieb](#) und mit einem Löffel oder Finger drin rumrührend über den Käse streuen. Anschließend den gepuderten Käse einmal umrühren.

Zubereitung der 1. Schicht

1 kg Tomaten waschen und in Scheiben schneiden (große Tomaten vorher halbieren). Ab der Mitte beim Schneiden kann man das Kerngehäuse der Tomate entfernen – und weg damit. Auch den Saft, der beim Schneiden austritt, wegschütten, das Gratin würde sonst zu flüssig.

Die Hälfte der geschnittenen Tomaten in der gebutterten Form verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salz, Pfeffer

Die Hälfte des vorbereiteten Puderzucker-Käses

Auf den Tomaten verteilen

1 gestrichener Teel. getrocknetes Basilikum

Über den Käse streuen

Ca. 40 g [Crème Fraîche](#) (das ist, streng mathematisch betrachtet, ungefähr ¼ eines 150 g Bechers)

In Klecksen oben drauf verteilen (vgl. [Blick in die Küche](#))

Zubereitung der 2. Schicht

Genau denselben Vorgang wie bei der Zubereitung der 1. Schicht wiederholen (vgl. [Blick in die Küche](#)).

Backen

Bei 200° auf mittlerer Schiene ca. 30 min. im vorgeheizten Ofen backen