

## Tomatentraum

4 Personen



### Zutaten:

- 100 g Butter
- 5 - 6 Knoblauchzehen
- Streuwürze
- ½ Parisette
- 1 - 1 ½ kg Tomaten
- 12 Scheiben Raclettekäse

### Guss:

- 6 Eier
- 2 ½ - 3 dl Kaffeerahm
- 1 KL Stärkemehl
- Pfeffer
- Oregano
- Thymian

### Zubereitung:

- Weiche Butter mit dem gepressten Knoblauch verrühren, mit Streuwürze abschmecken.
- Parisette in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit der Knoblauchbutter bestreichen, etwas Butter beiseite stellen.
- Tomaten in 5 mm dicke Scheiben schneiden, Käse vierteln
- Gratinform mit der restlichen Knoblauchbutter einreiben und Brot-, Tomaten- und Käsescheiben ziegelartig einfüllen, einige Käsescheiben beiseite legen.
- Für den Guss Eier, Kaffeerahm und Stärkemehl verquirlen und mit Streuwürze, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen.
- Guss gleichmässig über die Tomaten-, Brot- und Käsescheiben verteilen, beiseite gelegten Käse in Würfel schneiden und darüber streuen
- Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 20 bis 30 min. überbacken.

Rezept von Therese Siegenthaler, Moosseedorf

Quelle: Berner Landfrauenküche

