



Ofentomaten mit Parmesanschöberl

Zutaten für 6 Portionen als Vorspeise:

1 Liter Brühe nach Wahl (z.B. [Sonnen-Tomaten-Gemüsebrühe von J. Kinski](#))

ca. 300 g kleine Tomaten

2 EL Honig

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

60 g Parmesan, gerieben

4 Eier

60 g Butter

80 g Weizenmehl 405

Salz + Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen. Knoblauchzehe in Fächer schneiden und über den Tomaten verteilen. Alles mit Honig und Olivenöl beträufeln und bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Min. im Ofen garen. Anschließend die Tomaten mit etwas Salz würzen.

Für die Parmesanschöberl die Butter im Topf schmelzen und abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb und Butter verrühren, Mehl und Parmesan zufügen, das geschlagene Eiweiß unterziehen und mit Pfeffer + Salz würzen.

Eine Auflaufform (ca. 30 x 18 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig einfüllen.

Die Schöberl bei 200°C Ober-/Unterhitze für 15 Min. im Ofen garen, abkühlen lassen und in kleine Rauten schneiden.

Die Brühe erwärmen und mit den Tomaten und Schöberl servieren.

Wichtig:

Wähle die Auflaufform für die Schöberl nicht zu groß, sonst werden diese zu flach.

Tipp:

Ich verwende für die Schöberl gerne meine Lasagne-Form, diese ist von der Größe her genau passend. Die Masse sollte fingerdick in der Form sein.

Zerknülle das Backpapier vorher, so verrutscht es in der Auflaufform nicht so sehr.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de