

Schafskäse-Tomaten-Roulade

Für 4 Personen

200 g Mehl	2 Eier	2 EL flüssige Butter
ca. 250 ml Milch	Salz	3 Zweige Thymian
5 Tomaten	Butterschmalz	300 g fester Schafskäse
50 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	1 Bund Basilikum

Mehl, Eier, flüssige Butter und 200 ml Milch in eine Schüssel geben, zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Mit einer Prise Salz würzen. Thymianblätter abstreifen unter den Teig geben und diesen 20 Minuten quellen lassen. (Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Milch dazugeben.) Die Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz in heißes Wasser geben, dann die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Tomatenviertel auf Küchentrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit Butterschmalz mindestens 6 bis 7 dünne Pfannkuchen backen und diese abkühlen lassen. Den Käse mit wenig Gemüsebrühe zu einer glatten Masse verquirlen (am besten mit einem Pürierstab), mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfannkuchen mit der Käsemasse bestreichen, Basilikumblätter und Tomaten darauf geben und zu einer Roulade rollen. Diese kalt stellen. Oder einen Pfannkuchen darauf geben, wieder bestreichen und belegen und so fortfahren bis alle Pfannkuchen verbraucht sind. Die Torte gerade drücken und ca. 1 Stunde kalt stellen. Die fertige Torte in einzelne Tortenstücke aufschneiden (die Roulade in Scheiben schneiden) und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 30. Mai 2008