

## Tomaten pot au feu mit Kräuter-Quark-Nocken

### Für 2 Personen

1 Bund gemischte Kräuter	150 g Schichtkäse	2 EL Brotbrösel
2 Eigelb	10 g Weichweizengrieß	10 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	5 Fleischtomaten
1 Schalotte	1 EL Kapern	5 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Prise Zucker	1 Bund Basilikum

Kräuter abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Schichtkäse gut ausdrücken und mit Brotbröseln, Eigelb, Grieß und weicher Butter gut verrühren. Die Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken. Die Masse ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann Nocken abstechen. Diese in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen. Die Fleischtomaten vierteln und entkernen. Schalotte schälen und fein schneiden. Kapern fein hacken. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Tomaten zugeben, Thymianzweige einlegen und ca. 5 Minuten schmoren. Kapern fein hacken und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Nochmals ca. 5 Minuten schmoren. Basilikum in feine Streifen schneiden. Unter die Tomaten 2-3 EL Olivenöl rühren, Basilikum zugeben und abschmecken. Tomaten pot auf feu in tiefe Teller anrichten und die Nocken obenauf geben.

Vincent Klink Donnerstag, 23. Juli 2009