



## KRÄUTERKUCHEN MIT TOMATENSАHNE

### Zutaten:

Für eine Springform:

Butter und etwas Mehl zum Fetten und Ausschwenken

Kuchen:

- » 80 Gramm Mehl oder grob gemahlener Weizen
- » 250 Gramm Quark
- » 125 Gramm weiche Butter
- » 3 Eier
- » 3 EL Milch
- » 200 Gramm Kräuter (Basilikum, Petersilie, Kerbel, Sauerrampfer, Spinat etc.)

- » (wir verwenden meist das „Frankfurter Grüne-Soße-Päckchen vom Edeka aus der Kühltruhe)
- » Salz und Pfeffer

Tomatensahne:

- » 500 Gramm Tomaten
- » 100 Gramm Schmand
- » 1 TL Zitronensaft
- » 1 EL Olivenöl
- » Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Für den Kuchen die Springform fetten und mit dem Mehl ausstäuben.

Mehl, Quark, Butter, Eier, Milch, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken, unter die Masse heben. In die Springform füllen und bei 200°C ca. 30-35 Minuten im Backofen backen. In der Zwischenzeit die Tomaten kleinschneiden und in den Mixer geben. Zuerst ca. 2-3 Minuten alleine pürieren, dann die restlichen Soßenzutaten zugeben und nochmals pürieren, bis alles homogen ist. Probieren, ob schmeckt. Falls nicht fehlt meistens noch etwas Pfeffer. Dann noch kurz in den Kühlschrank stellen. Die kalte Soße zum heißen Kräuterkuchen servieren.

