

Tomatenküchlein



Zutaten:

70 g Mehl
20 g Milch
1 TL Backpulver
2 kleine Ziegenkäse-Rollen
50 g in Öl eingelegte Tomaten
2 TL Kräuter der Provence
Salz und Pfeffer
1 Ei
20 g Olivenöl

1. In einer Schüssel das Mehl mit Backpulver, Ei, Milch und Öl verrühren.
2. Die geschnittenen Tomatenstücke und den Ziegenkäse in groben Stücken zugeben.
3. Mit den Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren.
4. Den Teig in eine Backform (4 Mini-Kastenformen oder eine 18-cm-Form) geben.
5. 14 Minuten (Mini-Kastenformen) bzw. 25-30 Minuten (18-cm-Form) lang bei 180° Umluft backen.