



## PIKANTER QUARK-KÄSE-KUCHEN



 8 Portionen  1:30 Std.

### Zubereitung

1. Die Tomaten gut abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen. Die Tomaten gut trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Das Mehl, 100 g zimmerwarmen Bönsel Kochkäse, 2 EL Tomaten-Öl, 1/2 TL Salz und 6 bis 8 EL kaltes Wasser mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und in eine Springform (Ø 28 cm) legen; dabei einen Rand formen. Den Boden und den Rand mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form in den heißen Backofen stellen und etwa 10 Minuten vorbacken.
3. Für die Füllung die Lauchzwiebeln putzen, abspülen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. 1 TL Tomaten-Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Lauchzwiebelringe darin andünsten, etwas abkühlen lassen und den restlichen Bönsel Kochkäse untermengen.
4. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb, den Quark und die Stärke verrühren. Kräftig salzen und pfeffern. Die Lauchzwiebelmischung unterrühren. Den Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Ca. 1 EL Thymianblättchen zum Bestreuen beiseitelegen und die Tomatenwürfel unter die Lauchzwiebel-Quark-Masse mischen. Das Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. Die Füllung auf den Boden geben und etwa 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Inzwischen die Tomaten abspülen und in 12 Spalten schneiden. Auf dem Käsekuchen verteilen, salzen, pfeffern und mit dem restlichen Thymian bestreuen. Den Kuchen weitere 30 Minuten backen. Im Backofen abkühlen lassen und lauwarm in Stücke schneiden und servieren.

**Guten Appetit!**

### Zutaten

100 g getrocknete Tomaten in Öl  
250 g Mehl  
200 g Bönsel Kochkäse der Klassiker ohne Kümmel  
Salz, Pfeffer  
Mehl für die Arbeitsfläche  
1 Bund Lauchzwiebeln  
1 Bund Thymian  
4 Eier  
500 g Magerquark  
3 gestr. EL Speisestärke  
2 Tomaten

