

## Tomaten-Clafoutis: Genießen Sie diesen herzhaften Party-Klassiker!

Entdecken Sie das Rezept für Tomaten-Clafoutis, eine herzhafte französische Spezialität, perfekt für Dinnerpartys und Brunch.



**Limousin, Frankreich** - Clafoutis, ein traditionelles Gericht aus der französischen Region Limousin, ist bekannt für seine vielseitigen Variationen. Ursprünglich wird Clafoutis mit Kirschen als Dessert serviert, doch die Möglichkeiten sind fast unbegrenzt. Eine besonders interessante Variante ist das Tomaten-Clafoutis, das herzhaft zubereitet wird und sich bestens für Dinnerpartys oder Brunch-Gelegenheiten eignet. Dabei handelt es sich um eine Mischung aus Auflauf und Kuchen, die aus einem gesüßten Eierteig besteht. Der Name „Clafoutis“ leitet sich vom okzitanischen Wort „clafir“ ab, was so viel bedeutet wie „füllen“.

Das innovative Rezept für das Tomaten-Clafoutis kombiniert

frische Tomaten mit einem Teig, der aus flüssiger Butter, Milch, Eiern und Parmesan besteht. Die Tomaten werden in den Teig eingebettet, was zu einer ausgewogenen Harmonisierung von Säure und Textur führt. Um das Gericht zuzubereiten, werden die Zutaten wie folgt verarbeitet: Zunächst wird der Backofen auf 200 °C Umluft vorgeheizt. In einer Schüssel werden Milch und Eier mit der flüssigen Butter verrührt und mit Salz sowie Pfeffer gewürzt. Anschließend wird der Parmesan und das Mehl löffelweise untergerührt.

## **Zutaten und Zubereitung**

Für das Tomaten-Clafoutis benötigt man folgende Zutaten:

- 80 g flüssige Butter
- 125 ml Milch
- 4 Eier
- Salz und Pfeffer
- 50 g geriebener Parmesan
- 100 g Mehl
- 1 Handvoll Basilikum
- 400 g Tomaten
- Butter für die Form

Basilikum in Streifen schneiden und unter den Teig heben. Nachdem die Auflaufform gefettet wurde, wird der Teig hineingefüllt, gefolgt von den gewaschenen und halbierten oder geviertelten Tomaten, die gleichmäßig verteilt werden. Das Ganze wird für etwa 15 Minuten im Ofen gebacken, bis die Oberfläche hellbraun ist.

## **Die Rolle von Regionalität in der französischen Küche**

Die französische Küche legt großen Wert auf gute Produkte und regionale Spezialitäten. In verschiedenen Regionen sind unterschiedliche Gerichte populär. Klassische Beispiele sind Coq

au vin, Zwiebelsuppe und Crêpes. Im Süden zeichnet sich die Küche durch mediterrane Einflüsse aus, während im Norden deftigere Rezepte dominieren. Auch das Tomaten-Clafoutis fügt sich nahtlos in diese Vielfalt ein, da die Tomate als eine der wichtigen regionalen Produkten betrachtet wird, die in vielen traditionellen Gerichten verwendet wird.

Die Qualität der Zutaten ist für die Zubereitung unerlässlich. Ob beim Backen von Desserts wie Mousse au chocolat und Tarte Tatin oder beim Kochen herzhafter Gerichte wie Quiche Lorraine und provenzalisches Huhn, der Fokus auf Frische und regionale Produkte bleibt konstant. Diese Philosophie sorgt dafür, dass jedes Gericht, angefangen beim klassischen Clafoutis bis hin zu neuen Kreationen, ein unverwechselbares Geschmackserlebnis bietet. Für mehr Informationen über weitere Rezepte und regionale Spezialitäten der französischen Küche, lesen Sie [essen-und-trinken.de](http://essen-und-trinken.de).

Details	
<b>Ort</b>	Limousin, Frankreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.derwesten.de">www.derwesten.de</a></li><li>• <a href="http://www.essen-und-trinken.de">www.essen-und-trinken.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**