

Samstag

Tomatenküchlein auf Blattsalat

3 EL Rotweinessig	und
4 EL Öl	und
1 TL Honig	und
1 TL Thymianblättchen frisch	und
Salz	und
Pfeffer	miteinander vermischen.
300g gemischter Blattsalat	wasche, putzen, trocken schleudern.
1 Bund Frühlingszwiebeln	in kleine Ringe schneiden
4 Eier	und
150g Gruyère gerieben	und
250g Sahnequark	und
Salz	und
Pfeffer	miteinander gut vermischen.
500g kleine Cherrytomaten	Backofen auf 180°C vorheizen.
20 kleine Einmalbackförmchen aus Papier	waschen und halbieren.
	auf ein Backblech setzen. Die halbierten Cherrytomaten gleichmäßig darin verteilen, die Hälfte der klein geschnittenen Frühlingszwiebeln darüber streuen. Die Eier-Quarkmischung darüber geben und das Blech für 25 Minuten in den Backofen schieben. Wenn die Küchlein gebacken sind, den Blattsalat auf Teller anrichten. die zweite Hälfte der Frühlingszwiebeln über den Salat streuen, die Sauce darüber träufeln und die Tomatenküchlein daneben anrichten.