Pikanter Quarkauflauf

Wenig Hartweizengriess sorgt für eine festere Konsistenz des Gratins, der auch damit noch immer recht fluffig wird. Ergänzen kann man ihn nach Belieben mit den verschiedensten Zutaten. Kräuter, Speck, Zwiebel, Knoblauch und kleine gewürfelte Tomaten sind dabei eine gute Wahl. Zusammen mit Salat ist er bestimmt ein gutes Sommermenu.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Quark halbfett
30g	Hartweizengriess
2	Eigelb
2	Eiweiss
1	Knoblauchzehe
20g	Zwiebel
2	Piccadilly-Tomaten
4	Scheiben Bratspeck
1	handvoll glatte Petersilie
1/2Tl	Salz
	Pfeffer, Paprika süss
20g	Sbrinz gerieben
	Bratbutter

Zubereitung

Alle Zutaten klein schneiden und ohne die Tomaten in Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.

Eigelb und Eiweiss trennen. Zuerst das Eigelb mit dem Griess, danach mit dem Quark vermischen. Gedünstete Zutaten und die Tomatenwürfel untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Ofen auf 180° vorheizen und eine Gratinform ausbuttern.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Sogleich in die Gratinform füllen und mit dem geriebenen Sbrinz bestreuen. In der Mitte des Ofens ca. 25-30 Minuten backen.

Vor dem Anschneiden leicht auskühlen lassen (ca. 5-10 Minuten).