

# Mini Kirschtomaten-Senf-Clafoutis (glutenfrei)

Rezeptflyer Oktober



**biopartner**

In Zusammenarbeit mit «Ma Vie Sans Gluten»

# Mini Kirschtomaten-Senf-Clafoutis (glutenfrei)



ca. 4 Personen



40 min



einfach

## Zutaten

80 g Reismehl  
(z. B. glutenfreies Bio-Reismehl  
Halbvollkorn von «Ma Vie Sans Gluten»)

40 g Buchweizenmehl  
(z. B. glutenfreies Bio-Buchweizenmehl  
von «Ma Vie Sans Gluten»)

3 Eier

ca. 30 g Kirschtomaten

25 cl vegane Milch  
(z. B. Sojamilch oder Reismilch)

Senfkörner, Salz und Pfeffer

optional einige aromatische Kräuter  
(z. B. Estragon)

4 – 6 kleine Auflaufförmchen  
(leicht eingefettet)

## Zubereitung

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Das Mehl in einer Schüssel mit einem Teil der Milch auflösen, ohne dass sich Klumpen bilden. Die restliche Milch hinzugeben; zügig die Eier unterrühren. Nach Gusto mit Senfkörnern, Salz und Pfeffer würzen. Die ganzen oder halbierten Kirschtomaten sowie einige Kräuter untermischen.
- Die Clafoutis-Masse in vier bis sechs eingefettete Auflaufförmchen füllen und im Ofen 30 Minuten backen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen. Die Clafoutis mit den restlichen Kräutern garnieren und kalt mit einem Salat servieren.

**Tipp:** Clafoutis eignen sich perfekt für eine leichte Vorspeise oder als erfrischende Mahlzeit an heißen Tagen.