

Tomatenkuchen vom Blech



Zutaten:

200g Dinkelmehl, 100g Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen), 3TI Backpulver, Salz, 125g Topfen, 120ml Kuh oder Getreidemilch, 8 El Öl, 500 g Gemüsezwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 3 TI Kräuter der Provence, Pfeffer, 800 g Tomaten (reif), 1 Glas grüne Oliven, 2 El Olivenöl (kaltgepresst), 4 Stiele Basilikum

Zubereitung:

Beide Mehle, Backpulver und 1 gestr. TI Salz mischen. Topfen, Milch und 7 El Öl zugeben und mit den Knethaken des Handrührers kurz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 30 Min. kaltstellen.

Zwiebeln halbieren und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne in 1 El Öl bei mittlerer Hitze andünsten. Knoblauch dazupressen, Kräuter der Provence untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze 30 Min. dünsten.

Stielansatz der Tomaten entfernen. Tomaten quer in Scheiben schneiden, rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen und auf ein gefettetes und bemehltes Blech legen. Zwiebeln auf dem Teig verteilen und mit Tomatenscheiben belegen. Oliven dazwischensetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 35 Min. backen. Tomatenkuchen mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättchen garnieren.

Gutes Gelingen 😊