

Tomaten Kuchen

Bio Kochbox KW 32



Tomaten Kuchen



Für 2 Portionen:

- 100 g Weizenmehl
- 50 g Dinkelmehl
- 1,5 TL Backpulver
- 65 g Quark
- 65 ml Milch
- 300 g Gemüsezwiebeln
- 1 Knoblauchzehen
- 240 g Tomaten
- 65 g Oliven ohne Kern
- 0,5 Handvoll Basilikum
- 1,5 TL Italienische Kräuter

Für 4 Portionen:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Dinkelmehl
- 3 TL Backpulver
- 125 g Quark
- 125 ml Milch
- 600 g Gemüsezwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 480 g Tomaten
- 125 g Oliven ohne Kern
- 1 Handvoll Basilikum
- 3 TL Italienische Kräuter

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 8 EL Olivenöl

Zubereitung:

Beide Mehle, Backpulver und 1 gestr. TL Salz mischen. Quark, Milch und 7 EL Öl zugeben und mit den Knethaken des Handrührers kurz zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt 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 und getrocknete Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze 30 Min. dünsten.

Tomaten waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegten oder gut gefettetes und bemehltes Blech legen. Zwiebeln auf dem Teig verteilen und mit Tomatenscheiben belegen. Oliven dazwischensetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 35 Min. backen.

Tomatenkuchen mit restlichem Olivenöl beträufeln und das Basilikum darauf verteilen.