

Rezept

Provenzalischer Tomaten-Zwiebel-Kuchen

Ein Rezept von Provenzalischer Tomaten-Zwiebel-Kuchen, am 23.04.2024

Zutaten

400 g Mehl	½ Würfel Hefe (21 g)
½ TL Zucker	Salz
6 EL Olivenöl	2 große Gemüsezwiebeln (600 g)
3 Knoblauchzehen	500 g Fleischtomaten
je 1 Stängel Rosmarin und Salbei	3 Stängel Thymian
3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	100 g schwarze Oliven
3 Eier	200 g Sahne
2 Lorbeerblätter	Öl für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 148 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und den Zucker darüberstreuen. Beides mit 150 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Diesen Vorteig mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
2. Den Vorteig mit dem Mehl, 1 TL Salz und 6 EL Öl mischen und gut verkneten. Den Teig zugedeckt 45 Min. gehen lassen. Sein Volumen hat sich dann etwa verdoppelt.
3. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Tomaten am Stielende kreuzweise einschneiden und 2 Min. in kochend heißes Wasser legen. Tomaten häuten, gut ausdrücken und in kleine Stücke schneiden. Kräuter waschen und trocknen, Rosmarinnadeln und Salbeiblätter abzupfen, Thymianblättchen abstreifen und alle Kräuter klein schneiden. Zwiebeln mit Knoblauch und Kräutern im Öl glasig dünsten. Tomaten zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse 10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Alles abkühlen lassen. Die Oliven entsteinen. Eier mit Sahne verquirlen.
4. Den Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Öl bepinseln. Den Teig kräftig durchkneten, auf dem Blech ausrollen und einen Rand formen. Die Zwiebel-Tomaten-Mischung auf dem Teig verteilen, dabei den Knoblauch entfernen. Oliven und Lorbeerblätter daraufgeben. Die Eiersahne darübergießen und den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 30-35 Min. backen. Etwas abgekühlt in Rauten oder Stücke schneiden.