

Tomatenkuchen



Hauptgang für 4 - 6 Personen

Einkaufsliste

- 1 runder Kuchen- oder Dinkelteig**
- 1 Zwiebel**
- 1 grüne oder gelbe Peperoni je nach belieben**
- 2 mittlere Tomaten**
- 200 g Käsemischung oder geriebener Käse nach Wahl**
- 50 g magerer Bratspeck**
- Pfeffer**
- Salz**

Vorbereiten

- a 1 (je nach Grösse ev. 2) Zwiebel rüsten und in dünne Scheiben schneiden.
- b Haut von der Peperoni schälen und in Schnitze schneiden.
- c Peperoni-Schnitze im Steamer / Dampfgarer 2 - 3 Minuten garen und abkühlen lassen.
- d Tomaten waschen und in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Zubereiten

- e Den runden Kuchen oder Dinkelteig in ein mit Backtrennpapier belegtes rundes Kuchenblech legen.
- f Die Käsemischung oder den geriebenen Käse auf dem Teig verteilen.
- g Die in dünnen Scheiben geschnittenen Zwiebelringe und die Peperoni-Schnitze darüber verteilen.
- h Abschmecken mit wenig Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle.
- i Nun die Tomaten-Scheiben darüber legen.
- k Auch die Tomaten würzen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle oder ev. mit Küchenkräutern nach Wahl.
- l Den Bratspeck über die Tomaten verteilen.
- m Den Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.
- n Den Tomatenkuchen ca. 30 - 40 Minuten backen.

Dazu servieren wir Salat