

Pikanter Zwiebelkuchen

Zutaten Teig:

400 g Mehl
¾ Würfel Hefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
3 EL Olivenöl
200 ml warmes Wasser

Zutaten Belag:

500 g Tomaten
300 g Mettwürstchen
250 g saure Sahne
2 Eier
4 Knoblauchzehen
4 Zwiebeln
70 g schwarze Oliven
70 g grüne Oliven
1 grüne Paprika
1 EL Oregano
200 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Für den Teig Mehl und Salz vermischen.
- Hefebrösel, Zucker und das Wasser gut verrühren.
- Mehl, Hefewasser und Öl verkneten.
- An einem warmen Ort etwa 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- Für den Belag Würstchen, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln klein würfeln.
- Tomaten und Oliven klein schneiden.
- Zwiebeln, Knoblauch und Würstchen in Öl anbraten.
- Oliven, Paprika und Tomaten kurz mitbraten.
- Sahne, Eier, Oregano und 100 g Käse verquirlen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Verquirltes und Gebratenes gut vermischen.
- Den aufgegangenen Teig kurz verkneten.
- Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- Belag gleichmäßig auf den Teig geben.
- Den restlichen Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 35 Minuten überbacken.