

Tomaten Kuchen

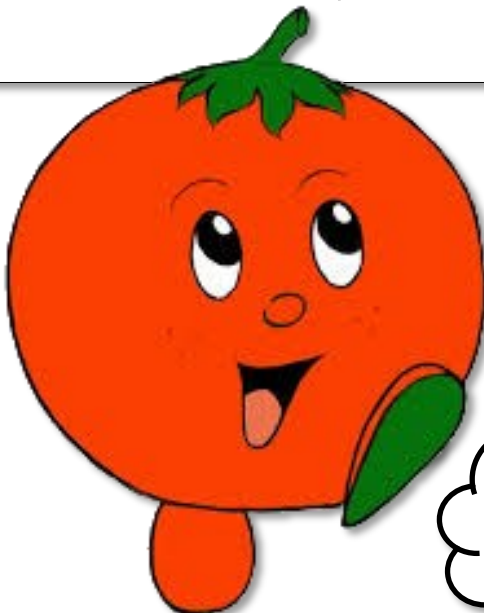
Urs Lehmann inspired by Grosi

500g Vrenis Kuchenteig
1 kg Tomaten
200g rezepter Alpkäse
2 Stk. mittlere Zwiebeln
2 Tl Alpenkräutersalz
2 Tl Ital. Kräuter
n.B. Cayennepfeffer oder Chili



Vorgehen:

1. Kuchenteig ausrollen und auf ein quadratisches Backblech auslegen so dass der Rand aufsteht. Den Teig mit einer Gabel gut einstechen, dass er keine Blasen wirft.
2. Die Tomaten in Scheiben schneiden und 1/3 überlappend auslegen. Mit Alpenkräutersalz, Ital. Kräuter und nach Belieben auch mit Chili oder Pfeffer würzen.
3. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in „Halbmonde“ schneiden. Zusammen mit dem geriebenen Alpkäse auf dem Kuchen verteilen.
4. Den Kuchen in der unteren Backofenhälfte ca. 50min bei 180°C Ober/Unterhitze backen.
Ideal auf den moderneren Geräten z.B. Pizza Plus



Ä Guetä!

Level
vorbereiten
backen
Saison
Regional
easy
30min
50min
Sommer
100%