



So schmeckt Brandenburg: Ein Rezept von Olaf Kosert

Glindower Tomatenkuchen



Zutaten

Teig

200 g Weizenmehl
150 g Roggenvollkornmehl
1 Ei (M)
60 ml Mandelmilch (oder Kuhmilch)
100 ml Olivenöl
7 g Backpulver
150 g Magerquark
Prise Salz

Belag

500 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Öl
1 EL Honig
Handvoll Thymianblätter

500 g Kirschtomaten
300 g Rispen Tomaten
Getrocknete italienische Kräuter
Chiliflocken nach Belieben
200 g Feta

Zubereitung

- Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen, alle anderen Zutaten dazugeben, mit dem Knethaken der Rührmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und auf ein gefettetes Blech (ca. 30 x 40 cm) geben.
- Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, mit Öl anbraten und auf kleiner Flamme ca. 20 min weichgaren. Knoblauch hacken und 2 min vor Ende der Garzeit mit Honig und Thymianblättchen zu den Zwiebeln geben. Auf dem Teig verteilen.
- Kirschtomaten halbieren, bei Rispen Tomaten erst Strunk entfernen, dann in 1cm dicke Scheiben schneiden. Auf dem Teig verteilen.
- Etwas salzen und nach Belieben mit getrockneten italienischen Kräutern und Chiliflocken würzen.
- Feta-Käse auf den Tomaten verteilen.
- Bei 200 Grad Umluft ca. 25-30 min backen.
- Schmeckt warm und kalt.