

Tomaten – Blechkuchen

Zutaten für 1 Backblech

1 Würfel	Hefe
Zucker	
500 g	Mehl
2 EL	Oregano, frisch
Salz	
125 ml	Olivenöl
300 g	rote Zwiebeln
600 g	gemischte Tomaten, davon die Hälfte Kirschtomaten
21/2 EL	Honigsenf, oder 11/2 EL Senf mit 1 EL Honig vermischen
200 g	Ziegenfrischkäse

Zubereitung

- Hefe zerbröckeln und mit 1 Prise Zucker in **200 ml lauwarmem Wasser** auflösen.
- Mehl mit Oregano, einer kräftigen Prise Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel geben.
- Hefe zugeben und alles mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten.
- Mit einem Küchentuch bedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- Inzwischen die Zwiebeln schälen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Zwiebeln in Olivenöl ca. 3 Minuten glasig anbraten und abkühlen lassen.
- Kirschtomaten halbieren. Übrige Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

- Den Ofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig noch mal durchkneten, ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Mit Senf bestreichen. Den Käse darüber bröckeln.
- Tomaten und Zwiebeln darauf verteilen und alles mit Salz würzen.

- Tomatenkuchen auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen.
- 10 Minuten abkühlen lassen und in handliche Stücke schneiden.