

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, 23.07.2024**

**Paprikakuchen mit Tomaten, Oliven und Anchovis**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Teig**

130 ml Olivenöl  
120 ml Mineralwasser  
mit Kohlensäure oder Bier  
300 g Weizenmehl  
(Type 550)  
1 TL Salz

**Für den Belag**

3 Tomaten, groß  
3 Zwiebeln, klein  
1 Paprika, rot  
1 Paprika, gelb  
80 g Oliven,  
schwarz, z. B. Kalamata, ohne Stein  
8 Anchovis-Filets  
4 EL Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer



**Zubereitung:**

1. Für den Teig in einer Schüssel 120 ml Öl, Mineralwasser und Salz mischen.
2. Mehl nach und nach zugeben und verrühren bzw. kneten, bis ein geschmeidiger, weicher Teig entsteht.
3. Teig abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. **In der Zwischenzeit für den Belag** Tomaten, Zwiebeln und beide Paprikasorten putzen bzw. abziehen, abbrausen und in feine Würfel schneiden. Oliven hacken. Anchovis-Filets nach Belieben in kleine Stücke schneiden.
5. Das vorbereitete Gemüse, Oliven und Anchovis mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gut mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
6. Ein Backblech mit übrigem Öl einfetten. Den Teig darauf, mit den Händen, gleichmäßig dünn verteilen (zum Ausrollen ist er zu weich). Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Gemüse Mischung und entstandene Flüssigkeit auf dem Teig verteilen.
8. Paprikakuchen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Danach auf Unterhitze schalten und weitere ca. 10 Minuten fertig backen.
9. Zum Schluss unter dem heißen Backofengrill ca. 1-2 Minuten übergrillen, sodass kleine dunkle Spitzen entstehen.
10. Herausnehmen und warm oder kalt genießen. Dazu passt grüner Salat.