

Rezept Kuchen pikant mit Anchovis

Zutaten:

1 Portion Pizzateig (Variation 2 aus 500 g Weizenmehl (Type 405))
1 kg Tomaten (Typ Pelati)
2 – 3 große weiße Zwiebeln
2 – 4 Knoblauchzehen
100 – 150 g schwarze Oliven
80 – 120 g Anchovisfilets
4 Olivenöl
2 TL getrocknetes Majoran
20 Basilikumblätter
frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Den Hefeteig erstellen.

Das Backrohr auf 170° C vorheizen.

Tomaten anritzen, im kochenden Wasser kurz blanchieren, die Schale entfernen und klein schneiden.

Die Oliven entkernen.

Die Anchovisfilets unter fließend Wasser entsalzen und Feinwiegen.

Die Basilikumblätter säubern.

Die Zwiebeln schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben

schneiden.

Die Zwiebelringe in 4 EL Öl kurz andünsten, die Tomatenmasse dazugeben und solange köcheln lassen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden.

Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech den Teig gleichmäßig verteilen, die Tomatenmasse darauf verteilen, die Knoblauchscheiben draufgeben, mit Majoran und Pfeffer würzen.

Die Oliven gleichmäßig auf das Blech verteilen.

Den Kuchen für ca. 40 Minuten backen.

Mit Basilikum bestreuen.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)