

Coca de Verdura (Gemüse)

Gemüsekuchen von Imma/ Mallorca 2019

Teig: 1 Tasse Olivenöl, 1 ½ Tassen Wasser, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Schmalz, ein Päckchen Hefe, Gebäckmehl ca. ½ - ¾ kg

Gemüse: 1 Strauß Petersilie, Knoblauch, 1 zarte Zwiebel, 1 Zwiebel, 2 Tomaten, rote und grüne Paprika (Mangold, Spinat, Salz/ das Gemüse muss das Wasser austreiben) scharfen Paprika, Salz, Pfeffer

Trampó: Tomaten, rote und grüne Paprika, weiße Zwiebel, Salz, Pfeffer

Paprika Piementos): geröstete Paprika, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Gemüse und Sardinen

Paprika und Schweinefilet

Das Gemüse sehr klein schneiden!

Der Teig:

1. Wir mischen alle Flüssigkeiten (Schmalz, Wasser, Olivenöl, Zucker und Pfeffer) mit soviel Mehl, wie der Teig braucht.
2. Wir ölen eine Ofenform aus
3. Wir verteilen den Teig ganz dünn, mit der Hand in der Form
4. Wir belegen mit dem Gemüse, Trampó/ Paprika
5. In den Ofen bei 180° für 30 bis 35 Min.