

Gratinierte Gemüse-Coca mit Galmesano-Käse und Basilikum



Zutaten für 4 Personen

Zubereitung



20 min



leicht

500 G	WEIZENMEHL
125 G	SONNENBLUMENÖL
125 ML	WASSER
125 ML	MILCH
1	EI
	SALZ
1	KNOBLAUCHZEHE
100 G	PAPRIKASCHOTEN
150 G	ZUCCHINI
80 G	GRÜNER SPARGEL
50 G	FRISCHE ZWIEBELN
200 G	TOMATEN
1 UN.ID.	BASILIKUM
5 ML	OLIVENÖL
75 G	GERIEBENER GALMESANO-KÄSE

COCA-TEIG

Geben Sie das Mehl in eine Schüssel, fügen Sie Sonnenblumenöl, Wasser, Milch, Ei und Salz hinzu und kneten Sie alles zu einer einheitlichen Masse. Lassen Sie diese 5 Minuten ruhen und rollen Sie sie dann dünn auf einem Backblech aus. Bei 180°C 3 Minuten backen und aus dem Ofen nehmen.

GEDÜNSTETES GEMÜSE

Das Gemüse in einer Pfanne bissfest anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den vorgebackenen Teig geben. Die Tomaten in sehr dünne Scheiben schneiden und 10 Minuten bei 180°C zu Ende backen. Aus dem Backofen nehmen und mit geriebenem Galmesano und Basilikum bestreuen.